

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جامعة عبد الحميد بن باديس

مستغانم

شعبة علوم الاعلام و الاتصال

تخصص صحافة علمية

مذكرة التخرج لنيل شهادة الماستر الموسومة بـ:

كلية العلوم الإجتماعية

قسم العلوم الإنسانية

رئبورتاج مكتوب حول الدور الفعال للمؤسسات العمومية الاستشفائية

للتوعية من مخاطر التسمم الغذائي

دراسة ميدانية بمستشفى شي قيفارا بولاية مستغانم

تحت إشراف الأستاذة:

بن علي مليكة

من إعداد الطالبتين:

- عبيش منصورية
- عبد الصدوق خدوجة

مقدمة

يعتبر الغذاء مصدر الحياة على سطح الأرض و أهم مادة بعد الماء وبدونها لا يوجد حياة على هذا الكوكب، إلا أن ذلك الغذاء أصبح سلاحا ذو حدين إما نافع أو ضار قد يتسبب في مشاكل صحية عديدة . ولقد أنتهج الكثير من الناس في هذا العصر السرعة في جميع مجالات حياتهم فهم يتحركون بسرعة ويذهبون ويرجعون بسرعة ويأكلون بسرعة نظرا لتوفر الأغذية الجاهزة بصورها المختلفة المعلبة والمجمدة والجافة وغيرها في أي وقت، لكونها في نظرهم تتوافق مع نمط الحياة العصرية وأهمية الوقت دون إدراك القيمة الغذائية في أولويات اختيارهم لتلك الأغذية. ولقد صاحب هذا التوسع في سوق الأغذية الجاهزة تفشي حالات العدوى والتسمم الغذائي بين أعداد كبيرة من الناس بسبب مصادر التلوث الغذائي التي من أهمها الكائنات الحية الدقيقة ودخول الكيماويات بقصد أو بغير قصد إلى غذائنا اليومي بمختلف أصنافه مما نتج عنه ظهور أمراض بين أفراد المجتمع.

خطوات البحث

- الإطار المنهجي
- الفصل الأول: التسمم الغذائي
- الفصل الثاني: حفظ الأغذية
- الفصل الثالث: التوعية الصحية
- الفصل الرابع: الروبورتاج خصائصه و أنواعه
- الإطار التطبيقي: لمحة عن مؤسسة شي فقارى
- عرض حالات الروبورتاج

الإشكالية

● كيف تساهم المؤسسات العمومية الإستشفائية في أداء الدور الفعال في التوعية من مخاطر التسمم الغذائي؟

الفرضيات

- كلما قل أداء دور أعوان قمع الغش في محاربة الغداء الفاسد أدى إلى التعرض للتسمم الغذائي
- نقص الثقافة الاستهلاكية للغداء ساهم في حدوث حالات تسمم غذائي
- عدم اهتمام الفرد بالجانب الغذائي أدى به إلى حالة الوفيات
- كلما زادت الحملات التوعوية من مخاطر التسممات الغذائية للمؤسسات الإستشفائية كلما زاد اكتساب الأفراد لثقافة استهلاكية .

أهمية الدراسة

- تزداد أهمية البحث العلمي كلما ازداد ارتباطا بالواقع أكثر فأكثر إذ يساهم في تطوير أفراد المجتمع من خلال نشر ثقافة استهلاكه للمواد الغذائية و توعية بمخاطر المنتوجات الغذائية من خلال توضيح ما ينفع و ما يضر

أهداف الدراسة

- إن أي بحث لا يخلوا من أهداف الدراسة و الهدف المنصوب من هذه الدراسة هو وصفي معرفي توضيحي كشفي توعوي بحيث يشمل الدور الفعال الذي تلعبه المؤسسات العمومية الاستشفائية في التوعية من مخاطر التسممات الغذائية و مدى مساهمتها و قدرتها على تقديم النصائح و الإرشادات الطبية للمواطنين بحيث اكتسب المستهلك الجزائري سلوكيات سلبية حول نظامه الغذائي - التعمق في البحث و التفصيل في علاقة المستهلك للغذاء و ثقافته الاستهلاكية - تسليط الضوء على الجانب الصحي للأشخاص من أثر التسمم و الأضرار المختلفة التي قد تؤدي بحياتهم الكشف عن المعاناة التي يمر بها الشخص خلال مرحلة تسممه.

أسباب الدراسة

● الأسباب الموضوعية:

تسليط الضوء على موضوع التسمم الغذائي كمشروع لدراستنا كونه موضوع علمي بالدرجة الأولى و يندرج ضمن تخصصنا صحافة علمية الصلة المباشرة للموضوع المدرس بوقت الصيف و مجال التخصص علمي. معرفة و توضيح خطورة التسمم الغذائي الهالك للحياة.

● الأسباب الذاتية :

الميول الشخص للكشف عن خطورة التسمم الغذائي الذي يسبب مشاكل صحية مؤثرة، خاصة على الأطفال و كبار السن أو الحوامل أو المصابين بالأمراض المزمنة.

المنهج المتبع للدراسة

- يعتبر من الأهداف الرئيسية للبحث العلمي للوصول إلى نتائج موضوعية و غير متميزة لبعض التساؤلات التي تتحكم في عناصر و متغيرات موضوع معين، و قد اعتمدنا في دراستنا على المنهج الوصفي التحليلي، الذي يعتمد على تحليل العمل بحيث تجمع المعلومات الحقيقية و مفصلة لظاهرة موجودة فعلا في مجتمع معين طرق مناهج البحث العلمي.

الفصل الأول: التسمم الغذائي

- حالة مرضية مفاجئة تظهر أعراضها خلال فترة زمنية قصيرة على شخص أو عدة أشخاص بعد تناولهم غذاء غير سليم صحياً، وتظهر أعراض التسمم الغذائي على هيئة غثيان قيء، إسهال ، تقلصات في المعدة والأمعاء

حفظ الأغذية

- يقصد بحفظ الأغذية إطالة فترة بقاء الغذاء صالحاً لأطول فترة ممكنة، وتحدد خواص المادة الغذائية الطبيعية والكيميائية والغذائية طريقة حفظه.
- أهم طرق حفظ الأغذية الوسائل التالية: 1- المعالجة 2- التعليب 3- التخزين على درجات حرارة منخفضة أو التبريد 4- التجميد 5- التجفيف 6- التجفيف بالتجميد 7- إضافة المواد الحافظة 8- التعبئة بالتعقيم 9- الإشعاع. بالإضافة إلى ذلك فإن بعض طرق الحفظ الأخرى، مثل التعقيم (البسترة) والتخمير والتبخير والتخزين في ظروف بيئية محكمة تساعد على حفظ بعض الأغذية

التوعية الصحية

- إرشاد المواطنين وتعريفهم بالأمراض واعراضها وخصوصا في وقت انتشارها وتزويدهم بالمعرفة عن كيفية الوقاية منها وأيسر الطرق لعلاجها كما ينبغي تعريف المواطنين بالمستشفيات والعيادات التي تقدم لها الفرص العلاجية.

دراسة الحالات

- طبيب في مصلحة الإنعاش سلمى عمر.
- ممرض بوعزة غالي.
- الشاب م.ع و هو سائق سيارة أجرة.
- ش. نور و هي طفلة تبلغ من العمر 4 سنوات.
- الأنسة ف.م من العمر 32 سنة.

نصائح و إرشادات عامة

- غسل أسطح العمل قبلَ وبعدَ إعداد الطعام، ولأسيّما بعد تماسها مع اللحوم النيّئة، بما في ذلك الدواجنُ والبيض النيّئ والأسماك والخضروات. ولكن، لا يحتاج الأمر إلى استخدام البخّاخات المضادّة للجراثيم؛ فالماء الساخن والصابون يجعل الأمور على ما يُرام.
- يجب تغطية اللحوم النيّئة وتخزينها على الرفّ السّفلي من الثلاّجة دائماً، بحيث لا تمسّ الأطعمة الأخرى أو يحصل تنقيطٌ عليها.
- الحفاظ على درجة حرارة الثلاّجة دون 5 درجات مئوية؛ فعن طريق الحفاظ على الطعام بارداً، يتوقّف تكاثُر الجراثيم المسبّبة للتسمّم الغذائي

بعض الاقتراحات الرامية إلى الحد من حدوث حالات التسمم:

- تشديد الرقابة على جميع محلات إعداد وتجهيز الأطعمة مع التركيز بشكل خاص على الشاورما بأنواعها والعمل على إلزامها بتطبيق الشروط الصحية الواجب توافرها في أماكن التحضير والإعداد والتقديم بشكل كامل.
- التأكد من سلامة العاملين بالمحلات التي لها علاقة بالصحة العامة وخلوهم من الأمراض المعدية عن طريق فحصهم مخبريا وإكلينيكيا وبشكل دوري بحيث لا تقل الفترة بين كل فحص وآخر عن ستة أشهر .
- التأكد من نظافة العاملين بهذه المنشآت والتزامهم الشديد بالنظافة الشخصية ولبس ملابس العمل الموحدة وغطاء الرأس والقفازات والتأكيد عليهم بالمحافظة عليها نظيفة.

الخاتمة

- لا بد من أن يقال إن تركيز وسائل الإعلام المختلفة على الدعايات التجارية للأغذية لا يساعد على تحقيق السلامة المستهلك الغذاء بل يدفعه إلى التوسيع في استهلاك الأغذية، كما أنها لا تقوم بتوعية حول صحة تداول الغذاء لذا فإن المستهلك في حاجة إلى برامج توعية في مجال الصحة و الاستهلاك الأغذية نحو غذاء آمن تصل إليه عبر وسائل الإعلام المختلفة حتى يكون على حد أدنى من المعرفة بالخطوات اللازم إتباعها في التعامل مع الغذاء،

يعتبر الغذاء مصدر الحياة على سطح الأرض و أهم مادة بعد الماء وبدونها لا يوجد حياة على هذا الكوكب إذ يعتبر الدعامة الأولى لجميع الكائنات الحية ومنذ نشأة البشرية شكلت المادة الغذائية أهم عامل في نشوء الحضارات أو اندثارها، ولقد أدرك الإنسان منذ زمن بعيد دور وأهمية الغذاء كمصدر للطاقة والنشاط والحيوية ووقايته وحمايته من الأمراض وعلى تأمين مصادر الغذاء قامت النزاعات والحروب، وللغذاء خصائص فريدة تجعله المادة الأفضل، إذ يزودنا بالطاقة لكل نشاط نقوم به: المشي، الكلام، العمل، الدراسة وحتى التنفس كما يزودنا بالطاقة التي تحتاجها أعصابنا و غددنا لكي تعمل، إذ يؤدي الغذاء ثلاث وظائف رئيسية تتمثل في البناء و توليد الطاقة وتنظيم العمليات الحيوية، إلا أن ذلك الغذاء أصبح سلاحا ذو حدين إما نافع أو ضار قد يتسبب في مشاكل صحية عديدة. ولقد أنتهج الكثير من الناس في هذا العصر السرعة في جميع مجالات حياتهم فهم يتحركون بسرعة ويذهبون ويرجعون بسرعة ويأكلون بسرعة نظرا لتوفر الأغذية الجاهزة بصورها المختلفة المعلبة والمجمدة والجافة وغيرها في أي وقت لكونها في نظرهم تتوافق مع نمط الحياة العصرية وأهمية الوقت دون إدراك القيمة الغذائية في أولويات اختيارهم لتلك الأغذية. ولقد صاحب هذا التوسع في سوق الأغذية الجاهزة تفشي حالات العدوى والتسمم الغذائي بين أعداد كبيرة من الناس بسبب مصادر التلوث الغذائي التي من أهمها الكائنات الحية الدقيقة ودخول الكيماويات بقصد أو بغير قصد إلى غذائنا اليومي بمختلف أصنافه مما نتج عنه ظهور أمراض بين أفراد المجتمع. لذا فهو يحظى باهتمام كبير من طرف الاخصائين في مجال الغذاء و التغذية والطب والصحة ولكن غياب ما يعرف بالثقافة الاستهلاكية أفرز و أنتج لنا ظاهرة التسمم الغذائي.

من خلال هذا المنطلق، فإن التسمم الغذائي يعتبر إحدى مشاكل العصر الحديثة وواحدة من أهم المشاكل التي تهدد حياة الإنسان وتهدد مصادره الغذائية . ونحن على علم إن تاريخ التسمم الغذائي قديم جداً فهو يعود إلى أقدم الحضارات منذ أن خلق الله الإنسان وعرفه بالغذاء فبدأ يميز فيه بين الضار والصالح ومن ثم بدأ يخزن المؤن

ويتعرف على خواصها وكيفية ومدة حفظها . من ثم جاءت الأديان السماوية الثلاثة ومنها ذكر الطعام والشراب ففي القرآن الكريم يقول تعالى (قل لا أحد في ما أوحى إلي محرماً على طاعم يطعمه إلا أن يكون ميتة أو دماً مسفوحاً أو لحم خنزير فإنه رجس أو فسقاً أهل لغير الله به ، فمن اضطر غير باغ ولا عاد فإن ربك غفور رحيم) طه 53..54

ومن الأحاديث النبوية (إذا استيقظ أحدكم فلا يغمس يده في الإناء حتى يغسلها ثلاثاً ، فإنه لا يدري أين باتت (مسلم) إذا شرب أحدكم فلا يتنفس في الإناء (متفق عليه .)

تعتبر المؤسسات العمومية الإستشفائية من مستشفيات ومراكز الصحية القبلة الموجهة و الملجأ الأول للأشخاص في حالة إصابتهم بتسممات غذائية وذلك بتشخيص حالة المريض وتقديم العلاج اللازم له والعناية الخاصة. كما تقوم بتوعية الأشخاص من خطورة التسمم الغذائي بتقديم الإرشادات و النصائح حول مراعاة كيفية اقتناء الأغذية.

في هذا الصدد ارتأينا تسليط الضوء حول الدور الفعال الذي تلعبه المؤسسات العمومية الإستشفائية في التوعية من مخاطر التسمم الغذائي مع المواطنين خاصة ونحن مقبلين على فصل الصيف الذي يكون فيه الأشخاص أكثر عرضة لوقوع حالات تسمم بحيث يقودنا الكشف عن التوعية من خطورة الوضع .

على ذلك اعتمدنا على خطة بحث اشتملت ثلاث أطر ،بداية بالإطار المنهجي كمدخل للدراسة طرحنا من خلاله إشكالية البحث و تساؤلاته،وتطرقنا إلى مجموعة من المفاهيم التي لها علاقة بالتسمم الغذائي ،ثم الإطار النظري الذي قسمناه إلى ثلاثة فصول ،الفصل الأول تحت عنوان التسمم الغذائي ،وعالجنا فيه مختلف النقاط التي تخص موضوعنا ،مفهومه،أنواعه أسبابه العوامل المساعدة في حدوثه ، أعراضه ، طرق الوقاية منه،أما الفصل الثاني كان بعنوان حفظ الأغذية ،حددنا فيه كيفية الحفظ ،أنواع الطرق التي يتم بها حفظ الغداء، أما الفصل الثالث كان تحت عنوان التوعية الصحية ،تطرقنا فيه إلى التعريف بالتوعية الصحية وسائل نشرها، الإعلام والتوعية،أما

الفصل الرابع كان بعنوان رورتاج مكتوب ، تطرقنا فيه إلى تعريفه، أنواعه، خصائصه ومراحل إعدادده، ليأتي الإطار التطبيقي تطرقنا فيه إلى رورتاج مكتوب حول دور المؤسسة العمومية الإستشفائية في التوعية من مخاطر التسمم الغذائي و لوحة فنية حول المؤسسة العمومية الإستشفائية شي قيفار وتناولنا فيه مقابلات مع الموظفين بالمؤسسة من أطباء، ممرضين وكذا مع المرضى .

الإطار المنهجي

الإطار المنهجي

تمهيد:

يعد الإطار المنهجي للدراسة من أهم مراحل البحث العلمي إذ يكون الإنطلاقة الأولى للبحث، فمن خلاله يتم طرح الإشكالية وذكر أسباب وأهداف اختيار الموضوع والتعريف بمنهج الدراسة وتحديد أدوات جمع البيانات كما يتطرق البحث إلى عرض مختلف الصعوبات التي واجهته مع تحديد الإطار الزمني والمكاني للدراسة وهذا ما سنتطرق إليه في هذا الفصل .

الإشكالية

ترجع الاضطرابات الهضمية الناتجة عن عدم هضم الطعام لعدة عوامل مثل التحمة أو الحساسية والنقص الغذائي أو التسمم بالمواد الكيميائية أو بالنباتات السامة أو الحيوانات أو بالسموم الناتجة عن البكتيريا أو الحيوانات أو بالسموم الناتجة عن البكتيريا أو الحيوانات الطفيلية أو بالعدوى أو بواسطة الميكروبات.

ومن خلال دراستنا لمفهوم التسمم الغذائي وخصائصه وأنواعه ومصادره ومدى تفشيه في المجتمعات وأثر الأمراض وتلوث البيئة والجهل والاستغلال التجاري للسلع الغذائية في انتشاره وبمقتضى المؤسسات المعنية على ضرورة رصد ومتابعة وتحليل الإحصائيات المحلية والعالمية المتعلقة بالتسمم الغذائي من أجل تقييم المشكلة ومعالجتها ومقارنتها والاستفادة من نتائجها. كما يبين هذا البحث فعالية الرقابة الصحية و ينادي برفع المستوى العلمي و زيادة فرص التخصص للكوادر الوطنية في مختلف المجالات العلمية مثل الأطباء البيطريين وغيرهم و يطالب بضرورة المواظبة على تفعيل البرامج الإعلامية العلمية المرئية وغير المرئية، لإرشاد المواطن وتوضيح مفاهيم صحة الغذاء عامة والتسمم الغذائي خاصة وأساليب الوقاية ودور كل فرد في المجتمع للحد منه.

و بتطور وسائل الإعلام و دخول التكنولوجيا الحديثة و مع زيادة التطور العلمي تعقدت الحياة الإجتماعية للأفراد فزادت كثرة التسممات الغذائية نظرا لتنوع الأغذية و الجهل بطرق حفظها و انعدام الثقافة الغذائية لدى الأفراد فتكون المستشفيات هي نقطة الخلاص من أثار التسممات الغذائية. فهنا ارتأينا أن نبرز أن المؤسسة العمومية الإستشفائية لا تكتفي بوظيفة إعطاء العلاج بل يمكن لها أن تساهم في الوقاية من في الحذر من الإصابة بهذا التسمم من خلال التوعية الصحية و ممارستها بشكل يومي و بطرق مختلفة للحد من

الإطار المنهجي

أخطار الناجمة عن التسمم الغذائي الذي يؤدي في حالات عديدة إلى وفاة الأفراد ومن هنا برزت الإشكالية

الآتية :

كيف تساهم المؤسسات العمومية الإستشفائية في أداء الدور الفعال في التوعية من مخاطر التسمم الغذائي؟

و لمعالجة هذا الإشكال المطروح قمنا بطرح تساؤلات فرعية :

1. ما هو التسمم الغذائي وما هي مختلف أنواعه؟
2. كيف يحدث التسمم الغذائي وما هي أعراضه؟
3. ما هي طرق التسمم الغذائي و العوامل المساعدة في حدوثه؟
4. هل المؤسسة العمومية الإستشفائية تقوم بمتابعة حالات التسمم بعد النهاية؟
5. هل تسعى المؤسسات الإستشفائية للتواصل مع الجهات المعنية من أجل الإبلاغ؟
6. ما هي طرق الوقاية من الإصابة بالتسمم الغذائي؟
7. هل تقوم المؤسسات الإستشفائية بحملات التوعية و الإرشاد مع تنشيط حصص عبر وسائل

الإعلام؟

الفرضيات:

1. كلما قل أداء دور أعوان قمع الغش في محاربة الغداء الفاسد أدى إلى التعرض للتسمم الغذائي
2. نقص الثقافة الاستهلاكية للغداء ساهم في حدوث حالات تسمم غذائي
3. عدم اهتمام الفرد بالجانب الغذائي أدى به إلى حالة الوفيات
4. كلما زادت الحملات التوعوية من مخاطر التسممات الغذائية للمؤسسات الإستشفائية كلما زاد اكتساب الأفراد لثقافة استهلاكية .

أهمية الدراسة:

تزداد أهمية البحث العلمي كلما ازداد ارتباطا بالواقع أكثر فأكثر إذ يساهم في تطوير أفراد المجتمع من خلال نشر ثقافة استهلاكه للمواد الغذائية و توعية بمخاطر المنتوجات الغذائية من خلال توضيح ما ينفع و ما يضر وإثرائه بالمعلومات الكافية إذ يساهم في تطوير المجتمع بنشر الثقافة و الوعي و بهذا بتسجيل ما توصلت إليه البشرية و الفكر الإنساني من ثروة علمية في مختلف الاتجاهات لتقدم فائدة عظيمة للناس و توجه المجتمع من خلال المعرفة، و لمواكبة السباق الحضاري الذي يعتمد على هذه المبادئ و القواعد كونها منطلقا أساسيا و تابنا ولذا انصب الاهتمام و تسليط الضوء في هذه الدراسة أساسا على الأغذية و ما تسببه من أمراض خلال تغفن وتسمم هذه الأغذية، فالإنسان لا يولد مسمما بل يخضع لذلك حيث نجد هذه الظاهرة و إن كانت دخيلة على المجتمع فهي موجودة بكثرة خصوصا في فصل الصيف حيث لوحظ في الآونة الأخيرة أنها تفاقمت بكثرة نظرا للظروف المعيشية الاجتماعية الرجل لعمل و المرأة كذلك فبالضرورة الإقبال على المطاعم و الأكلات السريعة حيث أصبحت حياة الإنسان مهددة معرضة للخطر في أي لحظة، و بالرغم من إدراك خطورة الوضع و العواقب الوخيمة جراء التسمم الغذائي إلا أن الأعداد لا زالت في تزايد مستمر.

أهداف الدراسة:

إن أي بحث لا يخلو من أهداف الدراسة و الهدف المنصوب من هذه الدراسة هو وصفي معرفي توضيحي كشمي توعوي بحيث يشمل الدور الفعال الذي تلعبه المؤسسات العمومية الاستشفائية في التوعية من مخاطر التسممات الغذائية و مدى مساهمتها و قدرتها على تقديم النصائح و الإرشادات الطبية للمواطنين بحيث اكتسب المستهلك الجزائري سلوكيات سلبية حول نظامه الغذائي - التعمق في البحث و التفصيل في علاقة المستهلك للغذاء و ثقافته الاستهلاكية - تسليط الضوء على الجانب الصحي للأشخاص من أثر التسمم و الأضرار المختلفة التي قد تؤدي بحياتهم الكشف عن المعاناة التي يمر بها الشخص خلال مرحلة تسممه.

الإطار المنهجي

توعية الأشخاص حول الأغذية إذا من الضروري قراءة تاريخ الإنتاج و الاستهلاك و تحديد قدرات الحفظ للأغذية ، كما أن للموضوع أهمية كبيرة في حياة الأفراد المجتمع إذا أودى بحياة الكثيرين الذين استهانوا بخطورة التسمم الغذائي .

أسباب الدراسة:

تختلف الأسباب حسب طبيعة الموضوع فهناك عدة أسباب دفعت بنا لاختيار الموضوع منها ذاتية وأخرى موضوعية :

الأسباب الذاتية :

● الميول الشخص للكشف عن خطورة التسمم الغذائي الذي يسبب مشاكل صحية مؤثرة، خاصة على الأطفال و كبار السن أو الحوامل أو المصابين بالأمراض المزمنة.

● إثراء المكتبة الجامعية بدراسات حول الموضوع

● التعرف بالأغذية و الأطعمة التي تحتاج إلى عناية خاصة في مراحل إعدادها و حفظها و نقلها قبل تناولها من قبل الأشخاص و نظرا لفقدان المستهلك الجزائري لثقافة استهلاكية تؤهله لتفادي السلوكيات السلبية التي ترسخت في فكره فأصبح غير مهتم إذ يقوم بشراء و اقتناء المواد التي تباع في الطرقات التي تنعدم فيها كامل شروط النظافة وبدون مراعاة الوقت المحدد الذي تنتهي فيه صلاحية استهلاك المادة.

الأسباب الموضوعية: تسليط الضوء على موضوع التسمم الغذائي كمشروع لدراستنا كونه موضوع علمي بالدرجة الأولى و يندرج ضمن تخصصنا صحافة علمية الصلة المباشرة للموضوع المدرس بوقت الصيف و مجال التخصص علمي .

معرفة و توضيح خطورة التسمم الغذائي المالك للحياة.

الإطار المنهجي

تسليط الضوء على أهمية المادة الغذائية في كيفية اقتنائها مع مراعاة مقاييس و مبادئ يسير عليها سواء في عملية الشراء أو مكان البيع.

معرفة الأخطار الناجمة عن الأغذية بصفة عامة و ما تحدته من تسممات.

التقنيات و الأدوات المنهجية:

المنهج المتبع للدراسة:

يعرف المنهج على أنه مجموعة العمليات و الخطوات التي يتبعها الباحث بغية تحقيق بحثه¹ أو هو الأسلوب أو الطريقة الواقعية التي يستعين بها الباحث لمواجهة مشكلة بحثه أو في دراسة لمشكلة موضوع.²

و يعتبر من الأهداف الرئيسية للبحث العلمي للوصول إلى نتائج موضوعية و غير متميزة لبعض التساؤلات التي تتحكم في عناصر و متغيرات موضوع معين، و قد اعتمدنا في دراستنا على المنهج الوصفي التحليلي، الذي يعتمد على تحليل العمل بحيث تجمع المعلومات³. حقيقية و مفصلة لظاهرة موجودة فعلا في مجتمع معين، و كون أن التسمم الغذائي يمس الجميع من المزيج البشري بكل أنواعه و مختلف أجناسه، بالإضافة إلى تصريحات أصحاب الاختصاص من أطباء و ممرضين، و وصفهم لحالات التسمم .

مجتمع البحث:

إن نجاح أي باحث في بحثه يرتكز بالدرجة الأولى على تحديد مجتمع بحثه تحديدا علميا دقيقا و لا يمكن لأي باحث أن يقوم بدراسة علمية دون تحديد مجتمع بحثه حيث يعرف على أنه مجموعة عناصر لها خاصية و عدة خصائص مشتركة تميزها عن غيرها من العناصر و يجري عليها البحث.⁴

¹ Maurice Angers : initiation a paratique la methodologie des sciences humaines éd : casbah- alger/ CEC quiler 1996-p58.

² عمار بحوش، مناهج البحث العلمي و طرق إعداد البحوث، الجزائر، ديوان المطبوعات الجامعية، 1995م، ص29.

³ طرق مناهج البحث العلمي، ص258.

⁴ موريس أنجرس، منهجية البحث العلمي في العلوم الانسانية، ترجمة بوزيد صحراوي سعيد سعون، دار القصبية للنشر و التوزيع، ط1، 2004، ص312.

و لقد تم تحديد مجتمع هذه الدراسة و التي تتمثل في المؤسسة العمومية الاستشفائية شي قفارى بمستغانم و ذلك بدءا بالمعاينة في المواطنين داخل المؤسسة و الجمهور الخارجي و تمثل مجتمع بحثنا في 5 عينات أفراد المؤسسة من أطباء ومرضين وموظفين، و 10 اشخاص للمرضى بالمؤسسة.

كما أن العينة جزء من مجتمع البحث يتم اختيارها وفق قواعد خاصة بحيث تكون العينة المسحوبة ممثلة قدر الإمكان لمجتمع الدراسة كما أنها مجموعة الوحدات التي يتم اختيارها من المجتمع الأخصائي.¹

كما أن العينة عدة طرق لاختيار جزء من مجتمع البحث الذي هو محل الدراسة، تتضمن المعاينة مجموعة من العمليات التي تهدف إلى بناء عينة تمثيلية لمجتمع البحث المستهدف أو هي مجموعة من العمليات تسمح بانتقاء مجموعة فرعية من مجتمع البحث يهدف إلى تكوين عينة.²

و لإنجاز بحثنا هذا ارتأينا أن يكون مجتمع البحث عينة من موظفي مستشفى شي قفارى بمستغانم أو أخذ عينة من مختلف الفئات البشرية على الصعيد الداخلي (رؤساء المصالح، الأطباء، مرضين، مناوبين، موظفين بالإدارة) و تمثلت طبيعة العينة في خمسة موظفين، كان اختيارنا للعينة قصديا و عليه فإن العينة المختارة هي من النوع غير الاحتمالي القصدي و هي التي تختار قصدا عمدا أنها يتناسب مع تحقيق هدف بحث معين في ضوء انطباق سمات و خصائص معينة عليهم و تستمد المفردات التي تتوفر فيها هذه السمات.³

كما يمكن اختيار العينة بسهولة و إمكانية توفرها حيث يكفي الباحث بدراسة عينة من موظفين بإدارة المؤسسة و يقوم باختيار مفرداتها بطرق تحكمية لا مجال فيها للصدفة بل يقوم هو شخصيا بانتقاء المفردات الممكنة أكثر من غيرها لما يبحث عنه من معلومات و بيانات و هذا لإدراكه المسبق و هو فئة الجيدة لمجتمع البحث و لعناصره الهامة التي تمثله تمثيلا صحيحا.

¹ محمد عبد العال النعيمي و آخرون، طرق و مناهج البحث العلمي، مؤسسة الوراق للنشر و التوزيع، عمان، الأردن، ط1، 2009، ص80.

² محمد عبد العال النعيمي، مرجع نفسه، ص80.

³ خالد حامد منهجية البحث الاجتماعية و الإنسانية، جسور النشر و التوزيع، الجزائر، ط1، 2012، ص137.

أما عينة المرضى بالمؤسسة فكانت غير احتمالية عرضية و ذلك لانتقاء العناصر المناسبة لأن مجتمع البحث غير معروف لدينا، و أعضاء غير متجانسين و الباحث يختار مبحوثة حيثما يليق به بناء على شروط تخدم بحثه إلى تمثائل وفق دراستنا و كانت في 10 عينات.¹

التقنيات المستخدمة: لا يمكننا جمع البيانات أو المعلومات حول ظاهرة أو موضوع معين بصورة عفوية، وإنما بإتباع واحدة من الأدوات المعتمدة في البحث العلمي و هي متعددة ذلك وفقا لما تقتنيه الإشكالية و منهجية البحث المحدد و اعتمدنا في بحثنا المضمن ل: دور المؤسسة استشفائية في التوعية من مخاطر التسمم الغذائي في ولاية مستغانم على أداة المقابلة و الملاحظة بالمشاركة لأنها تعتبر شرط أساسي للتأقلم مع الميدان و التعرف على مجتمع البحث لأنها تقوم أساسا على التفاعل المباشر بين الباحث و المبحوث و تعد أكثر التقنيات استخداما أو شيوعا التي لا يمكن للباحث في مجال علم الاتصال الاستغناء عنها و التغاضي عن إمكانيتها.

المقابلة: يعني تفاعل لفظي يتم عن طريق موقف مواجهة يحاول فيه الشخص القائد بالمقابلة أن يستشير معلومات أو آراء أو معتقدات شخص آخر أو أشخاص آخرين للحصول على بعض البيانات الموضوعية.²

و اعتمدنا على المقابلة غير مقننة.

الملاحظة بالمشاركة: تعد إحدى أدوات جمع البيانات و تستخدم في البحوث الميدانية لجمع البيانات التي لا يمكن الحصول عليها من خلال الدراسة النظرية أو المكتسبة.³

و بالمشاركة هي أن الباحث يندمج مع عينة بحثه و يصبح مصباحا لهم في معظم الأوقات أي أنه يلاحظ سلوكهم في موضوع بحثه و هو يشاركونهم أيضا في بقية أعمالهم.⁴

¹ مورييس أنجرس (ترجمة مجموعة مؤلفين)، منهجية البحث في العلوم الإنسانية، تدريبات عملية، دار القصبه للنشر و التوزيع، الجزائر، ط1، 2004، ص302.

² طلعت إبراهيم لطي، أساليب و أدوات البحث الاجتماعي، دار غريب للطباعة و النشر، القاهرة، 1995، ص ص 85-86.

³ رشيد زرواتي، تدريبات على منهجية البحث العلمي في العلوم الاجتماعية، ديوان المطبوعات الجامعية، المطبعة الجهوية، بقسنطينة، الجزائر، ط3، 2008م-1429هـ، ص218.

⁴ رشيد زرواتي، مرجع نفسه، ص220.

النوع الصحفي المختار:

لمعالجة موضوع التسمم الغذائي و مخاطره على الإنسان ، لجأنا لاستخدام الروبورتاج الكتابي، باعتباره نوعا صحفي يتناسب مع هاته المواضيع العلمية.

ويعتبر الروبورتاج الكتابي فن من فنون الكتابة الصحفية و واحد من الأنواع الإخبارية، حيث يقول الدكتور "سامي ذبيان" «الروبورتاج تصوير بالكلمات تتحول معه الجملة أو الكلمة إلى كاميرا»، بمعنى أن تكون للصحفي المقدرة على وصف وسرد الأحداث بطريقة متسلسلة و واضحة ويكتفي الصحفي بالنقل الموضوعي لما سمعه وشاهده، حارما نفسه من إصدار تعليق شخصي.

والروبورتاج يجعل الآخرين يعايشون واقعة أو وصف حالة يكون فيها الأسلوب مهم بنفس أهمية المضمون.

تعريف الروبورتاج:

الروبورتاج من الأنواع الصحفية التي تعتمد على التحضير المسبق، مثله مثل التحقيق الصحفي، فهو يتكون كغيره من الأنواع الصحفية من عنوان، مقدمة، جسم، خاتمة، وعن كيفية بنائه وبناء مقدمته، نستطيع القول أن هذا يتعلق بالإبداع الصحفي ومؤهلاته.¹

الدراسة الاستطلاعية :

موضوع دراستنا تحت عنوان دور المؤسسة العمومية الإستشفائية في التوعية من مخاطر التسمم الغذائي.فاختارنا في بحثنا .

للدراسة الإستطلاعية أهمية كبيرة في بحثنا العلمية فهي تمكن الباحث من تحديد موضوعه و ضبط عناصره ومن خلا لها يستنتج مدى قابلية إنجاز بحثه و هي وسيلة لجمع المعلومات و المعطيات و البيانات الأولية من اجل الشروع في الدراسة و هي خطوة مهمة في تحديد مجتمع البحث تمت الدراسة الميدانية بالمؤسسة العمومية

¹ أحمد عثمان نعمان، فنون التحرير الصحفيين دار الفكر العربية، القاهرة، 2008، ط1، ص35.

الإستشفائية شي قفارا ولاية مستغانم توجهنا إلى الميدان لأول مرة بتاريخ 2016/03/27 تمثلت في مقابلة مع الدكتور سلمى عمر .

ومن خلال دراستنا الإستطلاعية توصلنا إلى النتائج التالية :

التوعية الصحية من خطر التسمم الغذائي ضرورية في المؤسسات الإستشفائية عبر وسائل الإعلام من أجل خلق ثقافة استهلاكية للغذاء.

ساهمت المؤسسة الإستشفائية في نجاة الكثيرين من الموت من خلال تقديم العلاج اللازم للمرض .

الإطار الزمني و المكاني للدراسة:

تحديد زمان و مكان الدراسة: شرع في دراسة وصفية توعوية لمخاطر التسمم الغذائي داخل المؤسسة العمومية الاستشفائية شي قفارى المتواجدة بولاية مستغانم وسط المدينة حي المطمر مقابل مباشرة المحكمة الابتدائية بمستغانم، و ذلك ابتدا من تاريخ 2016/03/27 إلى غاية 2016/05/05

الدراسات السابقة :

كانت هناك مجموعة من الدراسات التي تناولت موضوع التسمم الغذائي إلا أن أغلب هذه الدراسات كانت على شكل تقارير و ريبورتاجات مصورة و تحقيقات بثت عبر حصص تلفزيونية

الدراسة الأولى: تقرير حول التسمم الغذائي بأنه حالة مرضية مفاجئة تظهر أعراضها خلال مدة تتراوح ما بين ساعة واحدة و ثلاثة ايام على شخص أو عدة أشخاص¹

نتائج التقرير:

يعد التسمم الغذائي الناتج عن البكتيريا السبب الرئيسي في أكثر من 80% من حالات التسمم الغذائى.

الاصابة بالمرض ناتج عن تناول أغذية ملوثة بالبكتيريا، أو السموم التي تنتجها هذه الكائنات

¹ <http://www.shakwmakw.com/vb/showthread.php?t=18620910:30/02/03/2016>

الدراسة الثانية : تقرير عن التسمم الغذائي وكيفية تجنبه

هل سبق وأن أصيبت بحالة تسمم؟

ما هي الأغذية التي تتسبب بمثل هذه الحالة المرضية؟

وكيف تتحقق أن ما تتناوله خال من السموم؟

الأهداف التي جاء بها التقرير :

تحديد أسباب التسمم الغذائي إما مواد سامة موجودة في الطعام تفرزها البكتريا التي تعيش فيه، وتلك المواد السامة هي التي تؤثر على صحتنا، أو أن البكتريا الضارة نفسها والمسببة للمرض هي التي تدخل إلى أجسامنا وتصيبنا بالمرض، والسبب الثاني هو الأكثر شيوعاً. ويمكن للغذاء أن يمرض الإنسان عن طريق آخر وهو من خلال ما تحويه الأغذية من مواد كيميائية، مثل المعادن الثقيلة والأجسام الغريبة والفطريات.

توجيه الأشخاص وإرشادهم في كيفية التصرف أثناء حدوث حالة تسمم.¹

تقديم النصائح التي تساعد في تخفيف أعراض التسمم الغذائي بطرق علمية سليمة.

تحديد أنواع الغذاء التي تؤدي إلى التسمم الغذائي الفطريات، زيت الخروع .

صعوبات البحث:

ككل بحث أكاديمي لا يخلو من الصعوبات و المعوقات غير أن بحثنا هذا لما نجد فيه صعوبات كثيرة.

- عدم البوح لنا عن اسم و عنوان المحل التجاري من طرف أحد المبحوثين.
- إعطائنا المعلومات باللغة الفرنسية من طرف الأطباء مما أدى إلى استغراق مطول و عدم فهم بعض المصطلحات العلمية الصحية.

- استغراق فترة إجراء المقابلات لوقت طويل نظرا لوقت المخصص للأطباء بالعمل و ضغوطاته المكتفة

ليس المقصود شرح المعلومات و إنما انشغالات الأطباء¹.

¹ <http://forums.roro44.net/535280.html>09:00/10/45

- تخوف بعض المبحوثين في البوح عن أسماء أصحاب المحلات التجارية.
- و بالرغم من ذلك كانت هناك عدة تسهيلات من طرف إدارة المؤسسة فقد وجدنا يد المساعدة وذلك بإعطائنا كل المعلومات التي أردنا الحصول عليها.
- السماح لنا بدخول إلى الإدارة و التنقل بين المصالح بكل حرية و مشاركة المرضى و الموظفين في الحديث و النقاش.

تحديد المفاهيم :

التسمم لغة: سَمَّ يَتَسَمَّم ، تَسْمُماً ، فهو مُتَسَمِّمٌ تَسَمَّمَ الرَّجُلُ : سَرَتْ فِي جِسْمِهِ جَرَائِمٌ تَحْمِلُ سُمًّا

تَسَمَّمَ الطَّعَامُ أَوْ الشَّرَابُ : خَالَطَهُ السُّمُّ ، وَأَصْبَحَ سَامًّا²

التَّسَمُّمُ الغِذَائِي لغة: اضطراباً يَتَسَمُّمُ بالتَّعْتِيقِ والإسهال بسبب تناول طعام يحتوي على بكتيري أو السُّموم

النَّاتِجَةُ عنها

اصطلاحاً : معاناه من الإسهال، والغثيان، أو تقلصات في المعدة ، و يكون التسمم الغذائي السبب في كثير

من هذه الأعراض ، وهو نتيجة دخول مائه غذائية سامه الي الجسم،وهو حالة يتسم بها الجسم بواسطة مادة

سامة أو مخدرة أو كحولية أو أية عقاقير أخرى.ويجري امتصاص هذه المادة في الدم³

إجرائياً : التسمم الغذائي هو حالة مرضية شائعة تنتج عادة عن تناول الغذاء الملوث بالكائنات الحية الدقيقة

المعدية (الفيروسية ،البكتيرية أو الطفيلية أو الفطرية) أو السموم التي تفرزها أثناء المراحل المختلفة لتصنيع،

إنتاج أو حفظ الأغذية .

مفهوم الغذاء :

لغة :غذاء ما يكون به نماء الجسم من الطَّعَامِ والشَّرَابِ

¹ <http://www.almaany.com/ar/dict/ar-ar>

² المعجم معجم المعاني الجامع و المعجم الوسيط عربي عربي .

³ عبدالطيف حمزة:أمراض تصيب الإنسان، الطبعة الثانية، دار الفكر العربي،القاهرة،ص10

اصطلاحاً: من الاصناف العديدة سواء السائلة أو الصلبة الطازجة أو المطهية بأي من طرق الطهي أو

المصنعة بأحد التقنيات العديدة الذي يتناوله الفرد ليوفر لجسمه كل ما يحتاجه من المغذيات¹

إجراءياً: الدعامة الأولى للصحة فهو الذي يمد أجسامنا بالوقود لتزويدها بالطاقة كما

هو كل مادة صلبة أو سائلة تدخل الجسم وتساعد على النمو وإعادة تكوين النالف من الأنسجة والقيام بالوظائف الحيوية والنشاط اليومي.

الغذاء عبارة عن كل ما يحصل عليه الإنسان أو يتناوله من طعام سواء كان هذا الطعام سائلاً أو صلباً أو غير

ذلك، وهو مكون من عناصر كربوهيدراتية ودهنية وبروتينية وأملاح معدنية وفيتامينات وماء، ويقوم الغذاء

بإمداد الجسم بالطاقة ويساعده على النمو وبناء أنسجته وإصلاح ما يتلف منها²

مفهوم التغذية :

اصطلاحاً: هي عملية إمداد الجسم بالعناصر الغذائية الضرورية لإمداده باحتياجاته من الطاقة اللازمة للنمو

والحركة وكذلك تقوية جهازه المناعي ومقاومة الأمراض.

إجراءياً: عبارة عن مجموعة العمليات التي تتم داخل الجسم وتعمل على الاستفادة من الغذاء بحيث تشمل

العادات الغذائية السليمة لتناول الطعام وهضمه بصورة تمكن الجسم

من استخدام المواد الغذائية وامتصاصها والاستفادة منها كعناصر لإنتاج الطاقة ولنمو

الأنسجة المختلفة والأعضاء والإبقاء عليها.

لغة: يوعي توعية غيره الأمر أفهمه إياه عن طريق الحجة والإقناع¹

¹الأستاذة الدكتورة منى أحمد، صادق تغذية الإنسان، دار الميسرة للنشر و التوزيع و الطباعة، عمان الأردن،

ط1، 2011م-1432، ص 27

² - طياش نوال ، أثر الغذاء فى الوقاية من الأمراض ، مجلة العلوم والتقنية ، العدد 18، مدينة الملك عبدالعزيز للعلوم

والتقنية، الرياض،(1412هـ) ، ص 14 - 15.

الإطار المنهجي

اصطلاحاً: إرشاد المواطنين وتعريفهم بالأمراض وعرضها وخصوصاً في وقت انتشارها وتزويدهم بالمعرفة عن كيفية الوقاية منها وأيسر الطرق لعلاجها كما ينبغي تعريف المواطنين بالمستشفيات والعيادات التي تقدم لها الفرص العلاجية.²

اجرائياً: مجموعة الأنشطة التواصلية الاعلامية التربوية الهادفة إلى خلق وعي صحي بأطلاع الناس على واقع الصحة وتحذيرهم من مخاطر الأوبئة والأمراض المحدقة بالإنسان من أجل تربية فئات المجتمع على القيم الصحية والوقائية المنبثقة من عقيدة المجتمع وثقافته وخلق وعي صحي ووقائي عام والتدريب على السلوك الوقائي والتحذير من الأوبئة والسلوكيات المنحرفة والمدمرة للصحة.

كما هي مجال من مجالات الدعوة إلى الخير وشكل من أشكال القيام بأوجب النصيحة وهي وأجب على فئات المجتمع وهي دور تكافلي لا ينحصر على مؤسسات الاعلام والصحة.

مفهوم الوقاية :

لغة وقى يقى وهو مأخوذ من مادة (وقى) التي تدلّ على دفع شيء عن شيء بغيره⁴ وهي ما يتوقّى به الشيء جميع الوسائل التي تُتخذ لانتقاء الأمراض كالتطهير والتلقيح والعزل الوقائي خير من العلاج ، وهي الصيانة والحفظ .

اصطلاحاً: هي الإجراءات والاحتياطات التي يتخذها الإنسان لحفظ صحته من كل ما يهدد سلامتها.

اجرائياً: هي وسيلة لحماية أنفسنا من بلايين الكائنات الحية الميكروسكوبية (كائنات حية دقيقة) التي تحيط بنا وتسبب الأمراض أحياناً.

¹- سلوى عثمان صديقي: مدخل في الصحة والرعاية الصحية من منظور الخدمة الاجتماعية، مكتب الجامعي الحديث، الإسكندرية، سنة 2002، ص.74

² مصطفى القبشي وآخرون: مبادئ في الصحة العامة، جامعة البلقان، عمان، ط1، سنة 2000، ص183.

³ عبد الرزاق بن حبيب، اقتصاد و تسيير المؤسسة، ديوان المطبوعات الجامعية، ب ط، 2002، ص25.

<http://www.islambeacon.com/m11:15/25/02/20164>

المؤسسة: هي منظمة اقتصادية و اجتماعية مستقلة نوعا ما، تتخذ القرارات حول تركيب الوسائل المادية والمالية والإعلامية بغية خلق قيمة مضافة حسب الأهداف في نطاق مكاني.³

التعريف اللغوي : ورد في معجم لسان العرب لابن المنظور فعل أسس، يؤسس والأسس للأساس كل مبتدئ شيء، والأسس والأساس أصل البناء وأصل كل شيء وأسس الإنسان قبله، لأنه متكون في الرحم وأسس البناء متأوه وقد أسس البناء بالمؤسسة أساسا وأسس تأسيسا، وأسست إذا بنيت حدودها و رفعت قواعدها.¹

التعريف الاصطلاحي: بصورة عامة هي تركيبة يتدعها الإنسان في التعاون مع الأفراد الآخرين في المجتمع ويشمل التنظيمات الدائمة في الحج كالزواج العائلة والمشروع الباق.

إجرائيا: هي مجموعة الطاقات البشرية المادية والمالية التي تشغل فهما بينهما وفق تركيب معين وتوثيق محدد أقصد إنجاز أو أداء المهام من طرف المجتمع في عبارة عن نظام وهو مجموعة العناصر تستخدم لتحقيق هدف معين على أناس ارتباطات وعلاقات فعالة.

عرفها مكتب العمل الدولي: هي مكان مزاولة نشاط اقتصادي وله سجلات مستقلة و هي تنظيم إنتاجي معين، الهدف منه هو إيجاد قيمة تسويقية من خلال الجمع بين العوامل الإنتاجية ثم بيعها في السوق لتحقيق الربح، كما أنها وحدة إنتاجية تمارس نشاط الإنتاج والنشاطات المتعلقة بالتخزين والشراء و البيع.²

مكتب العمل الدولي: كل مكان لمزاولة النشاط الاقتصادي ولهذا المكان سجلات مساقلة.³

أما روجر "Roger": يعرفها على أنها: نسق ثابت من الأفراد الذين يعملون فهي إطار هيكل وسلطة تقسيم العمل⁴ وعليه فهي هيكل اجتماعي لتنظيم العمل وتعديله.

¹ نخبة من الأساتذة تحت إشراف الطاهر بن خوف الله الوسيط في الدراسات الجامعية، ج4، دار هومة للنشر و التوزيع، الجزائر، 2003، ص164.

² عمر صخري، اقتصاد المؤسسة، ط2، 1993، ص02.

³ علي كساب، استخدام بحوث العمليات في الإنتاج الصناعي معهد العلوم الاقتصادية، جامعة الجزائر، 1978، ص31.

⁴ أحمد زكي بدوي، معجم مصطلحات العلوم الاجتماعية إنجليزي-فرنسي-عربي مكتبة لبنان، ب ط، ص297.

أما تايلور: يقول أن المؤسسة تغدو مجموعة متشابهة من الأدوار و مكانات الأفراد تربطهم علاقة مرنة تنبثق

فيها قرارات من عدة مصادر مستقلة تشجع الاتصال وتسمح لأداء الوظائف.¹

مؤسسة عمومية: تدرج ضمن التقسيم المؤسساتي من حيث الصيغة القانونية.

وهي المؤسسات التي تؤول رأس مالها الكامل والتام إلى الدولة والسلطات العمومية هي التي تشرف على

تسيورها.

يعرف معهم لا روس الكبير: ذلك التنظيم التسلسلي لمجموعة من الأفراد ينتمون إلى هيئة أو مجموعة منظمة

أو شق منظم ويقوم هؤلاء الأفراد بأعمال تقنية إدارية تجارية و صناعية بغرض تحقيق أهداف مسمرة.

مفهوم الدور: الأدوار عما يمكن تعريفها بصفاتها أنظمة إلزامات معيارية يفترض بالفاعلين الذين يقومون بها

الخضوع لها والحقوق المرتبطة بهذه الالتزامات وهكذا يحقق الدور منطقة موجبات وإلزامات مرتبطة خاصة

بمنطقة استغلال ذاتي لهذه الالتزامات.²

الدور إجرائيا: وهو الوظيفة التي تقوم بها الإعلام المحلي من خلال برنامج محطات و إنجازات في تناول مشاكل

التنمية الاقتصادية باستضافة المسؤولين.

تفعيل ← الفاعلية

لغة.

تفعيل: من تفاعل أثر كل منهما في الآخر و الفاعلية مقدرة للشيء في التأثير.

تفاعل: هو قدرة الاتصال الجديدة على الاستجابة لحديث المستخدم تماما كما يحدث في عملية المحادثة بين

شخصين وهذه الشخصية أضافت بعدا جديدا هاما لأنماط وسائل الإعلام الجماهيري الحالية والتي تكون في

العادة منتجا ذات اتجاه واحد يتم إرسالها من مصدر مركزي إلى المستهلك.¹

¹ محمد علي محمد، علم الاجتماع التنظيمي، دار المعرفة الجامعية، الإسكندرية، 1979، ب ط، ص175.
² زيورتن و بورتيلو، المعجم النقدي لعلم الاجتماع، ترجمة للدكتور سليم حداد، ديوان المطبوعات الجامعية، ط1، الجزائر، 1986، ص288.

الإطار المنهجي

التفاعلية: من أهم سمات المجتمع المعلوماتي وتعني القدرة لمستقبل الاتصال على التعامل مع المشتركين الآخرين و تبادل ردود الأفعال المستمر لمعلومات ومكونات هذه الشركة طبقالما يروونه من رد فعل.²

المفهوم الإجرائي للتفعيل: هي الدرجة التي تكون فيها العلاقات العامة تأثير و تحريك في عملية الاتصال والتأثير على أدوار الآخرين وباستطاعتهم تبادلها بمعنى الممارسة المتبادلة أو التفاعلية حيث إنه هناك سلسلة من الأفعال الاتصالية داخل المؤسسة تقوم العلاقات العامة بدور المؤثر في تحريكها فالمراسل يرسل ويستقبل في الوقت نفسه و كذلك المستقبل.

المؤسسة الخدمانية:

التعريف النظري: هي كل منظمة أو وحدة اجتماعية تقوم بإنتاج خدمات لسد حاجيات ومتطلبات الجمهور.

التعريف الإجرائي: هي عبارة عن هيكل إداري وبشري منظم ومنها مخطط شامل هدفها الأول والأساسي تقديم الخدمات الاجتماعية لمختلف الجماهير معتمدة في ذلك على وسائل وطرق التعريف بالخدمات والمشاريع التي تقدمها.

مؤسسة استشفائية "مستشفى": عرفتها الهيئة الطبية السعودية للمستشفيات أنه مؤسسة تحتوي على جهاز طبي ومنظم تتمتع بتسهيلات طبية دائمة تشمل على أسرع تقدم خدمات صحية وتتضمن خدمات الأطباء خدمات التمريض المستمرة وذلك لإعطاء المريض التشخيص و العلاج اللازمين.³

¹ محمد جمال الفار، المعجم الإعلامي، دار أسامة للنشر و التوزيع، الناشر المشرف الثقافي، الأردن، عمان، ط1، 2006، ص98.

² محمد منير حجاب، الموسوعة الإعلامية، دار الفجر للنشر و التوزيع، ب ط1، 2003، ص745.

³ حسن الحريثاني، إدارة المستشفيات، معهد الإدارة العامة، الرياض، ب ط1، 1982، ص17.

الإطار النظري

الفصل الأول

تمهيد

تحظى صحة الإنسان باهتمام كبير من قبل المتخصصين في مجال الغذاء والتغذية والطب والصحة العامة وإذا كان كل منهم ينظر إلى الصحة من زاوية اختصاصه فإنهم يجمعون الرأي على أهميتها لسعادة الأمم في هذه الحياة ولاشك أن الأبدان تتأثر بما يدخل إليها من هواء تتنفسه وماء تشربه وغذاء تأكله.

لقد كانت بداية تشخيص التسمم الغذائي بالبكتيريا في أواخر القرن الثامن عشر ، حيث استمرت الدراسات في هذا المجال مدة ستين عاما تم خلالها معرفة نوعيات البكتيريا المسببة للتسمم الغذائي وقد تزايدت حالات التسمم الغذائي تزايداً مضطرباً منذ الحرب العالمية الثانية وحتى الآن بالرغم من ارتفاع مستوى الوعي والإدراك بخطورة هذا التسمم في كثير المجتمعات .

وأكبر دليل على هذا التزايد هو الإحصاءات التي عملت في إنجلترا وويلز منذ بداية الستينات وحتى نهاية الثمانينات فقد تم تشخيص عشرة آلاف حالة تسمم غذائي بالبكتيريا في عام 1981م ثم ارتفع العدد إلى ثلاثين ألف حالة في عام 1988م (11) قال تعالى : " فلينظر الإنسان إلى طعامه " صدق الله العظيم سنتناول في هذا الفصل تعريف التسمم الغذائي وأنواعه ، مع ذكر أسبابه و كيفية حدوثه، وذلك بتناول هذا الموضوع من مختلف جوانبه بالتفصيل .

تعريف التسمم الغذائي :

عادةً بأنه حالة مرضية مفاجئة تظهر أعراضها خلال فترة زمنية قصيرة على شخص أو عدة أشخاص بعد تناولهم غذاء غير سليم صحياً، وتظهر أعراض التسمم الغذائي على هيئة غثيان قيء، إسهال ، تقلصات في المعدة والأمعاء ، وفي بعض حالات التسمم الغذائي تظهر الأعراض على هيئة شلل في الجهاز العصبي بجانب الاضطرابات المعوية ، وتختلف أعراض الإصابة وارتفاع الحرارة وشدتها والفترة الزمنية اللازمة لظهور الأعراض المرضية حسب مسببات التسمم وكمية الغذاء التي تناولها الإنسان.

كما يعرف أيضا التسمم حالة يتسمم بها الجسم بوساطة مادة سامة أو مخدر أو كحولية أو أية عقاقير أخرى . ويجري امتصاص هذه المادة في الدم ومن ثم انتقالها إلى جميع الجسم¹

يعتبر لوصف مجموعة أعراض ناتجة عن تناول أطعمة ملوثة بالبكتيريا أو السموم التي تنتجها هذه الكائنات، كما ينتج التسمم الغذائي عن تناول الأغذية الملوثة بأنواع مختلفة من الفيروسات والجراثيم والطفيليات ومواد كيميائية سامة مثل التسمم الناتج عن تناول الفطر، ويقال أن التسمم الغذائي قد تفشى إذا حدث أن أعراض المرض قد ظهرت في أكثر من شخصين، والدراسات المخبرية أظهرت أن الغذاء المتناول هو السبب المباشر عن طريق زرع البكتيريا المسببة للتسمم، ويشكل التسمم الغذائي الناتج عن البكتيريا السبب الرئيسي في أكثر من 80% من حالات التسمم الغذائي.²

من المهم التفريق بين التسمم و العدوى الغذائية. التسمم هو حدوث المرض عن طريق السم (تكون

الميكروبات قد نمت في الغذاء و أنتجت السم) ويسمى Food Poisoning

¹ حيدر حمزة: رپورتاج حول التسمم الغذائي، مذكرة تخرج شهادة ماستر، 2011-2012، ص6.

² موقع العلاج 18:00/10/20/02/2016 <http://www.al3laj.com/Diseases/FoodPoisoning/Food-Poisoning.htm>

أما العدوى الغذائية: فهي حدوث المرض بواسطة مهاجمة الميكروبات للأغشية المخاطية في الأمعاء ونموها فيها

وإحداث الضرر للأنسجة السليمة في الجسم وتسمى **Food Infection**.

ويحدد علماء الأوبئة مجموعة من الشروط لتقرير ما إذا كانت الحالات المرضية ناتجة عن تسمم غذائي و من هذه الشروط أن مجموعة من الأشخاص ظهرت عليهم نفس الأعراض المرضية و كانوا قد تناولوا نفس الطعام و أن يثبت مخبرياً بأن الغذاء هو سبب التسمم.

أنواع التسمم الغذائي:

هناك أنواع من التسمم الغذائي تتسبب بها عوامل عديدة ميكروبية وغير ميكروبية ينتج عنها حالات تسمم فردي أو جماعي ويحدث التسمم الغذائي للإنسان نتيجة لتناول غذاء يحتوي على أعداد كبيرة من الميكروبات المرضية أو السموم الناتجة عنها أو كلاهما معاً. وهذا النوع من التسمم يعرف بالتسمم الميكروبي وهو الأكثر انتشاراً في العالم . فقد يحدث التسمم أيضاً نتيجة لتناول غذاء ملوث بالكيماويات مثل المبيدات الحشرية والمعادن الثقيلة ويسمى بالتسمم الكيميائي . أو بتناول أغذية سامة بطبيعتها مثل بعض الأحياء البحرية والنباتية ويعرف بالتسمم الطبيعي .

أولاً : التسمم الميكروبي

وهو من أهم مسببات حوادث التسمم الغذائي ويقسم إلى ثلاثة أنواع حسب الإصابة بالمرض للإنسان:

1- تحدث الإصابة بالمرض عن طريق تناول غذاء يحتوي على أعداد كبيرة من الميكروبات حيث تحترق الغشاء

المخاطي للأمعاء وتظهر أعراض المرض¹

¹http://www.aun.edu.eg/arabic/society/may_15:23/27/02/2016.html مركز الدراسات و البحوث

البيئية التسمم اليكروبي

ومن أمثلة هذا النوع أمراض السالمونيلاوزيس، وهي تنشأ عن تلوث الغذاء بميكروبات السالمونيلا والتي توجد في أمعاء كثير من الحيوانات الأليفة والبرية مما ينتج عنه تلوث للتربة ومصادر المياه والصرف بالناطق المحيطة وبالتالي زيادة فرص وصولها للغذاء والماء وبصفة خاصة اللحوم والدواجن والبيض والألبان ومنتجاتها والمثال الآخر هو التلوث بميكروب الفريوباها هيموليتكس وهو موجود على سواحل بحار العالم وبخاصة في المناطق الاستوائية والمعتدلة أثناء شهور الدفء ، وتصاب الأسماك والمحاريات بهذا الميكروب في البيئة المائية وتصبح وعاء لانتقال المرض

2- تحدث الإصابة بواسطة السموم (التوكسينات) التي تفرزها الميكروبات أثناء تكاثرها في الغذاء وهذه السموم التي تسبب المرض للإنسان وليس الميكروب نفسه

ومن أمثلة هذا النوع التسمم البوتشوليني وهو من الأمراض المفزعة بالنسبة للإنسان حيث يسبب شللاً جزئياً أو كاملاً للأعصاب ويحدث نتيجة للسموم التي يفرزها ميكروب الكلوستريديوم بوتوليني في الأغذية، وهو ميكروب لا هوائي وينمو في الأغذية المحفوظة بطرق غير سليمة، وتظهر علامات فساد على العبوات الملوثة بهذا الميكروب مثل رائحة كريهة وقد تكون مصحوبة بانتفاخ العبوات¹

والتسمم بالاستافيلوكوكس وهو أكثر الأنواع انتشاراً ويحدث من أحد السموم التي يفرزها ميكروب المكور العنقودي (استافيلوكوكس) عندما يتكاثر في الأغذية التي تحتوي على بروتين ، وإنسان هو المصدر الرئيسي لهذا الميكروب حيث يوجد في فتحتي الأنف وعلى الجلد والشعر والوجه ، وسموم هذا الميكروب تقاوم الحرارة حيث وجد أن الطهي العادي والبسترة لا تفقدها قوتها ، وهناك أيضاً التسمم بالسموم الفطرية (ميكوتوكسينات) والتي تفرزها بعض أجناس من الفطريات مثل اسبرجلس والبنسليوم والفيوزاريوم وغيرها ، وهذه السموم لها القدرة على إحداث تأثيرات سامة لكل من الإنسان والحيوان .

¹http://www.aun.edu.eg/arabic/society/may_15:23/27/02/2016.html مركز الدراسات و البحوث

3- تحدث الإصابة بالمرض عن طريق تناول غذاء يحتوي على أعداد كبيرة من الميكروبات وعندما تصل هذه الميكروبات إلى الأمعاء الدقيقة للإنسان فإنها تتكاثر وتنتج سموم وبالتالي تظهر أعراض المرض . وقد تفرز السموم في الطعام قبل تناوله (مع زيادة عدد الميكروبات).

ومن أمثلة هذا النوع التسمم بميكروب الكلوستريديم بيررفرنجيز ، وهو منتشر في التربة ، ويمكن عزله من التربة وبراز الإنسان ، ولذلك فمن الممكن تلوث اللحوم والدجاج وكذلك الخضار والتوابل ، وأيضاً يحدث التلوث بالميكروب بعد طهي الغذاء حيث أن خطورة هذا الميكروب تكمن في تجرثمه عند تعرضه لظروف قاسية كحرارة الطهي.

ثانياً: التسمم الكيميائي

1- التسمم بالمعادن : ويحدث نتيجة تخزين الأغذية الحمضية كعصائر الفاكهة في عبوات مطلية

بالكاديوم أو الانتيمون أو الزنك أو الرصاص

2- التسمم بالمبيدات الحشرية : ويحدث نتيجة تناول خضروات أو فاكهة بعد رشها بالمبيدات مباشرة

لعدم الغسيل الجيد لها. ويحدث أيضاً التسمم بالمبيدات الحشرية المنزلية نتيجة إساءة الاستخدام

3- التسمم بالمواد الكيماوية والمنظفات الصناعية التي تستخدم في غسيل خطوط الإنتاج :

ويحدث نتيجة للاستخدام الخاطئ سواء عن طريق استخدام تركيزات عالية من هذه المواد أو عدم

الغسيل الجيد بعد استخدامها مما ينتج عنه انتقال هذه المواد الكيميائية للغذاء

4- التسمم بمكسبات الطعم والرائحة والمواد الحافظة : تضاف هذه المواد للأغذية بغرض تحسين

الطعم والرائحة وزيادة فترة صلاحية ، واستعمال هذه المواد حسب النسب المقررة لا تسبب ضرراً

للصحة ولكن إذا استخدمت بكميات كبيرة تسبب في أقل من ساعة

ثالثاً: التسمم الطبيعي

1- ويحدث من تناول السموم في بعض الأحياء البحرية والنباتية التسمم بواسطة السموم الموجودة في

بعض الأسماك والقواقع 1

ويحدث التسمم نتيجة تناول بعض الأحياء البحرية التي تكون سامة بطبيعتها ، حيث وجد أن 38 نوع من الأحياء البحرية وأهمها بلح البحر وسمك بطلينوس تسبب التسمم القوقعي المسبب للشلل نتيجة للسموم الموجودة بها والتي لها تأثير على الجهاز العصبي للإنسان . وهناك بعض أنواع سمك الباراكودا مثل أسماك الكنايا والعقام والبهار (أسماء محلية) تسبب ما يسمى بالتسمم الغذائي بالأسماك الصخرية ، حيث يعتقد أن سمية هذه الأنواع يرجع إلى تغذيتها على الحيوانات البحرية والتي تحمل مواد سامة . وبعض الأسماك تصبح بطارخها سامة وقت وضع البيض مثل أسماك الرنجة والقارص بينما أسماك الفاكهة والدرمة فإن لحومها تحتوي على سموم لا تتأثر بالحرارة ، وهذه الأنواع يجب الامتناع عن تناولها

2- التسمم بواسطة السموم النباتية: يوجد بعض النباتات تسبب التسمم للإنسان عند تناول كميات

كبيرة منها بدون طهي مثل الكرنب والقرنبيط والسبانخ وفول الصويا حيث تحتوي على مواد سامة لها القدرة على إيقاف قابلية جسم الإنسان لامتصاص عنصر اليود بكميات مناسبة وينتج عنها الإصابة بمرض الغدة الدرقية المعدية ، ولقد وجد أن الطهي يقضي على أغلبية هذه السموم . وتناول البطاطس الخضراء يسبب ما يسمى بالتسمم السولاني ، لإحتوائها على مادة السولانين السامة . ويحدث التسمم من أنسجة الفطر لتناول بعض الأنواع السامة من عش الغراب مثل امانيتا¹

أنواع الميكروبات التي تسبب التسمم الغذائي

أنواعها كثيرة، أشهرها:

¹ حيدرة حمزة: رورتاج حول التسمم الغذائي ، مرجع سبق ذكره ،ص11

المكورات العنقودية: هي بكتيريا كروية الشكل تتكاثر على شكل تجمعات تشبه عنقود العنب، أوفي أزواج على شكل سلاسل قصيرة، وينشط نموها في وجود الهواء، ويقل في عدم وجود الهواء، و يعرف عن هذا الميكروب تحمله لتراكيز ملحية عالية قد تصل إلى 25 وقدرة على إنتاج أنزيم التخثر . كما أن وجودها في المادة الغذائية ربما لا يؤدي لظهور رائحة كريهة أو تغير ملحوظ في شكل الطعام وهذا ما يؤدي إلى زيادة إصابات التسمم الغذائي بهذا الميكروب لعدم ظهور أي علامات على المادة تدل على تلوثها .¹

ويحملها الإنسان بواسطة الجلد (كالدامل والقروح والجروح) أو بواسطة جهازه التنفسي (كالزفير والكحة والعطس)

سالمونيلا التسمم الغذائي: هي بكتيريا عصوية هوائية ولا هوائية، لونها أبيض رمادي، وهي متحركة وتعيش في درجة حرارة بين (14. 15) درجة مئوية، وتوجد في جسم الإنسان والحيوانات والطيور كالدواجن ومنتجاتها (كالبيض)، كما توجد أيضاً في المياه الملوثة ومياه الصرف الصحي و كذلك الخضروات الطازجة خاصة تلك التي تزرع قريبا من التربة².

أعراض التسمم الغذائي:

تختلف أعراض التسمم الغذائي حسب المادة الملوثة والكمية التي تم تناولها. ويمكن لهذه الأعراض أن تتطور بسرعة خلال 30 دقيقة، أو على نحو بطيء وقد تتفاقم مع مرور الأيام والأسابيع. كما تتراوح الأعراض من خفيفة إلى شديدة وتشمل:

الأعراض العامة للتسمم الغذائي:

- الغثيان والرغبة في القيء.

1- جاسم حسن الجيدة، الموسوعة العربية للغذاء و التغذية ، الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء ، المركز العربي للتغذية المنامة ، مملكة البحرين، ط1، 2009 ص151، 150
2- جاسم حسن الجيدة، الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء، نفس المرجع ،ص156

- القيء (الترجيع).

- إسهال.

- ألم في البطن.

- تقلصات مؤلمة في المعدة.

- فقد الشهية للأكل.

- الشعور بالإعياء والتعب.

- ارتفاع حرارة الجسم.

وقد يبدأ الشعور بأي من هذه الأعراض خلال ساعات من تناول الطعام الملوث، أو بعد بضعة أيام من ذلك، والاعتلال الصحي نتيجة التسمم الغذائي قد يستمر بالعموم لمدة تتراوح ما بين يوم وعشرة أيام.

أعراض التسمم الكيميائي:

إضافة للأعراض السابقة قد تظهر للمصاب بالتسمم الكيميائي أعراض أخرى هي: حكة، ضيق حدقة العين، سرعة التنفس، سرعة ضربات القلب، عرق، زغللة في الرؤية، صداع، تشنجات في بعض الأحيان، وتظهر أعراض التسمم الكيميائي في خلال دقائق بعد تناول الطعام الملوث بالسموم الكيميائية.

كيف يحدث التسمم الغذائي؟..

يحدث التسمم الغذائي إذا توفّر واحد أو أكثر من العوامل التالية:

- وضع الطعام في غرفة درجة حرارتها (25 . 35) درجة مئوية.
- وجود ناقل للميكروب في الطعام أو العمالة أو حيوانات محيطة.
- تلوث الأيدي أو الملابس للعاملين بالطعام أو تلوث أدوات المطبخ بالميكروب.

- تلوث أسطح تحضير الطعام المستخدمة لتجهيز اللحوم والدواجن والأسماك.
- فترة بقاء الطعام المكشوف في جوّ الغرفة العادي.
- وجود طعام مهيباً لنمو البكتيريا.¹

العوامل المساعدة في حدوث التسمم الغذائي:

- إن للتسمم الغذائي عوامل كثير و متعددة فمنها :
- عدم الاهتمام بالنظافة الشخصية.
- ترك الطعام لفترة طويلة في جوّ الغرفة قبل أكله.
- التسخين أو التبريد غير الكافيين.
- عدم إنضاج الطعام جيداً عند الطبخ.
- تلوث الطعام بطعام آخر ملوث.
- تلوث الطعام بأدوات ملوثة.
- تجميد اللحوم كبيرة الحجم أو تسييح اللحوم المجمّدة بطريقة غير صحيحة.
- أكل الخضروات أو الفواكه دون غسلها.
- تناول الأطعمة المعلّبة الفاسدة.
- انتقال الميكروبات من شخص مصاب للطعام.²

أسباب التسمم الغذائي:

إن الأطعمة التي نتناولها عرضة للتلوث بالميكروبات أو بالمواد الكيميائية الضارة في أي نقطة من الإنتاج إلى حين تجهيزها كلقمة للإبتلاع، أي إما في مرحلة النمو للمنتج الحيواني أو النباتي أو البحري، أو في مرحلة

¹ حيدرة حمزة: رورتاج حول التسمم الغذائي ، مرجع سبق ذكره ،ص16

² حيدرة حمزة: رورتاج حول التسمم الغذائي، نفس المرجع،ص13

القطاف للمنتجات النباتية أو الذبح للمنتجات الحيوانية أو الصيد للمنتجات البحرية أو في مرحلة عملية الإعداد للمستهلك، أو مرحلة الحفظ بأنواعها، أو في مراحل النقل من مكان الإنتاج إلى مكان الإستهلاك أو في مراحل الإعداد لتقديمها للتناول المباشر. وهناك مجموعة من الفيروسات التي قد تتسبب بحالات التسمم الغذائي منها ماتظهر أعراضها خلال ساعات ومنها ومنها ما تظهر خلال بضعة أسابيع¹، كما توجد عدة طرق مسببة للتسمم الغذائي منها :

المواد الغذائية الخام أحد المصادر الرئيسية للجراثيم، مثل اللحم، الدواجن، الأسماك، البيض والخضار. إذا تم ذبح الحيوانات بشكل سيء فإن اللحم أو الجلد يمكن أن يتلوث بالبراز أو الجراثيم الموجودة في التراب، فمثلا عندما يتلوث هذا اللحم بالجراثيم فإنها تتضاعف في كافة أجزائه، 50% تقريبا من الدجاج الذي يترك المسلخ ملوث بالسالمونيلا، والبيض يمكن أن يلوث كذلك إذا كان مكان خروجه ملوثا. الأسماك الصدفية في الماء المفلتر إذا كان ملوثا بالمجاري المفتوحة فإن السمك يمكن أن يمتص جراثيم أو ميكروبات مجهرية أخرى .

الناس: يمكن أن توجد الجراثيم المسببة للمرض، حتى في الناس الذين يهتمون بنظافتهم وصحتهم، على الأيدي، في الأنف، الأذن، الحنجرة، الشعر والمناطق التناسلية، وهذه الجراثيم يمكن أن تنتشر بلمس أي من هذه المناطق

السعال والعطاس يمكن أن ينشر الجراثيم المسببة للمرض على منطقة واسعة. قلة النظافة الشخصية مثل عدم غسل الأيدي بعد الخروج من المراض يمكن أن ينقل الأمراض عبر الطعام الحيوانات الأليفة والحشرات: الحشرات مثل الذباب والصراصير، والحيوانات الأليفة مثل الكلاب والقطط، والقوارض مثل الفئران والجرذان، والطيور مثل الحمام والعصافير، كلها تحمل جراثيم ضارة ضمن جسمها وعلى

¹ حيدرة حمزة: رپورتاج حول التسمم الغذائي ، مرجع سبق ذكره ،ص17

سطحها ، الريش والفرو والشعر والبول يمكن أن يلوث الغذاء.

الهواء والغبار: يحمل الهواء والغبار ملايين الجزيئات الميكروبية من الجلد الميت للغذاء وغير ذلك من المواد التي

يمكن أن تستقر على الطعام غير المغطى.

الماء: يمكن أن تكون مصادر المياه غير المعالجة مثل الأنهار والجداول والبحيرات مصدرا للجراثيم.

التربة: الخضار والفواكه والحبوب غير المغسولة جيدا تحتوي على الجراثيم وقد تسبب الأمراض.¹

فضلات الطعام: تجذب الذباب والقوارض وقد تلوث الطعام، إذا لم يتم التخلص منها .

طرق العدوى :

هناك عدة طرق التي عن طريقها تنتقل الميكروبات من الشخص المريض إلى الشخص السليم بواسطة ناقل

"وسيط"، ومن أهم هذه الوسائط الناقلة للميكروب ما يلي:

- **الغبار:** قد ينقل الجراثيم الموجودة في البصاق لمسافات بعيدة جداً، وقد تستقر هذه الجراثيم على
- الأطعمة المكشوفة خارج المحلات كمحلات الباعة المتجولين
- **الماء الملوث بالميكروبات:** عن طريق الشرب أو عمل الثلج والمرطبات
- الطعام الملوث بالجراثيم.
- الأدوات الملوثة بالجراثيم: كالأواني وغيرها من أدوات الطبخ وتقديم الطعام، أو الأدوات العامة مثل مقابض أبواب الحمامات، والعجلات النقدية المتداولة، ولعب الأطفال وغيرها.
- الأيدي الملوثة بالبكتيريا: تنتقل الميكروبات إلى الأطعمة والمشروبات إذا لم تغسل جيداً أو تلبس القفازات الصحية عند إعداد الطعام.²
- **الحشرات:** وهي من أشهر مسببات نقل العدوى للأطعمة، ومن أمثلتها الذباب والصرصور.

¹ <http://www.abahe.co.uk/healthy-nutrition10:43/16/03/2016>

² حيدرة حمزة: ريبورتاج حول التسمم الغذائي ، مرجع سبق ذكره ، ص18

علاج طبيعي للمصاب بالتسمم الغذائي:

عند الإصابة بالتسمم الغذائي يجب أن يكون حاضراً في الذهن ضرورة تعويض السوائل والأملاح، والأصل أن يتم تعويض السوائل والأملاح من خلال تناولها عبر الفم، وفي حالات خاصة كتكرار القيء أو انخفاض ضغط الدم وزيادة النبض أو ارتفاع حرارة الجسم أو الإعياء المرضي الشديد أو حصول تأثير في وظائف الكلى وخاصة لدى كبار السن أو الأطفال أو المصابين بأحد الأمراض المزمنة، قد يتطلب تعويض السوائل والأملاح إعطائها عبر الوريد، كما يمكن استخدام وسائل طبيعية لعلاج مشاكل وآثار التسمم الغذائي، وفي مركز العلاج الأكاديمي التطبيقي نقدم بعض من الطرق الطبيعية الفعالة في علاج التسمم الغذائي وأثاره ومضاعفاته الخطيرة.¹

وسائل علاج منزلية لحالات «التسمم الغذائي»:

غالباً ما تتحسن حالة «التسمم الغذائي» خلال يومين من الإصابة، عند تعويض الجسم بالسوائل والأملاح وإتباع الإرشادات التالية:

1. امنح معدتك نوعاً من الراحة. ويُشير الباحثون من مايو كلينك أن الامتناع لبضع ساعات عن تناول الأطعمة والمشروبات، غير الماء النقي، وسيلة مهمة في معالجة حالات التسمم الغذائي، سواء كان هناك قيء أو لم يكن > . حاول "مصّ" قطعة من الثلج أو تناول قليلاً من الماء أو تناول أحد المشروبات الغازية الصافية، مثل "سفن آب" أو "سيرايت"، أو أحد أنواع المشروبات الخالية من الكافيين. وبالبالغون المصابون بحالات التسمم الغذائي قد يكون عليهم تناول حوالي 16 كوباً من الماء، في حال حصول الإسهال الشديد أو القيء. وتناول هذا الماء لا يكون بدفعات كبيرة، بل قليلاً قليلاً.

2. التدرج في تناول الطعام. وذلك بتناول القليل من الأطعمة السهلة الهضم، كشرائح التوست المحمرة، أو

قطع من الموز، أو الأرز الأبيض المطبوخ بقليل جداً من الدهن، أو البطاطا المسلوقة، أو الجلي

¹ <http://www.al3laj.com/Diseases/FoodPoisoning/Food-Poisoning.htm> 10:35:13/03/2016

3. تجنب بعض أنواع الأطعمة، حتى شعورك بأنك أصبحت بحالة جيدة. مثل مشتقات الألبان والحليب كامل الدسم، المشروبات المحتوية على الكافيين، الأطعمة الدسمة بأنواعها، أو الأطعمة المضاف إليها توايل أو فلفل حار.

4. خذ قسطاً كافياً من الراحة البدنية.

وسائل طبيعية لعلاج حالات التسمم الغذائي:

يمكن البحث عن بدائل طبيعية فعالة لتقديم الدعم للمصاب بالتسمم الغذائي، وأفضل هذه البدائل هو العسل الطبيعي، والعسل ممتاز جداً لعلاج آثار التسمم الغذائي في فترة وجيزة، وفيما يلي بعض الطرق الطبيعية الفعالة للتخلص من التسمم الغذائي ومضاعفاته¹.

العسل:

العسل علاج رباني لكل الأمراض والمشاكل الصحية، وعند الإصابة بالتسمم الغذائي فإن كل أنواع العسل الطبيعي مفيد جداً في علاج آثاره ومضاعفاته، ويمكن مزج ثلاث ملاعق من العسل مع كوب ماء فاتر وشربها أربع مرات في اليوم.

القرفة:

القرفة من أشهر التوابل في العالم وتقريباً لا يخلو منزل منها، وللقرفة فوائد علاجية لكثير من الأمراض، ويذكر الباحثين أنهم قد اكتشفوا فعالية القرفة في معالجة التسمم الغذائي خصوصاً الناتج عن الإصابة ببكتريا (إي كولاي)، ويمكن للمصاب بالتسمم الغذائي تناول ربع ملعقة إلى ملعقة صغيرة من مادة القرفة، أو غلي كمية مناسبة من أعواد القرفة مع كوب ماء وتحلية المشروب بالعسل الطبيعي.

الحليب الطبيعي:

¹¹ موقع العلاج <http://www.al3laj.com/Diseases/FoodPoisoning/Food-Poisoning.htm> 18:00/10/20/02/2016

حليب الأبقار والأغنام وألبان الإبل مفيدة جداً في إسعاف المصاب بالتسمم الغذائي، ويتميز حليب الناقة دون غيره من ألبان الحيوانات الأخرى بامتلاكه لمركبات ذات طبيعة بروتينية كالليزوزيم ومضادات التخثر ومضادات التسمم ومضادات الجراثيم والأجسام المانعة وغيرها، ولذلك فإن ألبان الإبل لها خصائص فريدة في مقاومة التجرثم، وخلال فترة محددة من الزمن تعرقل هذه الأجسام تكاثر الأحياء الدقيقة، ويمكن للمصاب بالتسمم الغذائي شرب الحليب الطبيعي حسب قدرته وبالكمية التي يرغبها.¹

نصائح للمصاب بالتسمم الغذائي:

- ✓ شرب كميات كافية من الماء النقي خصوصاً في حال حدوث إسهال شديد أو قيء (ترجيع)، وتناول هذا الماء لا يكون بدفعات كبيرة بل على دفعات صغيرة.
- ✓ الامتناع عن تناول الأطعمة أو المشروبات لبضع ساعات (غير الماء النقي).
- ✓ التدرج في تناول الطعام، وذلك بتناول القليل من الأطعمة السهلة الهضم، الخبز الأسمر أو الموز أو الأرز الأبيض المطبوخ بقليل جداً من الدهن أو البطاطا المسلوقة.
- ✓ تجنب بعض أنواع الأطعمة مؤقناً، مثل الحليب الصناعي كامل الدسم والمشروبات المحتوية على الكافيين والأطعمة الدسمة بأنواعها أو الأطعمة المضاف إليها توابل أو فلفل حار.
- ✓ خذ قسطاً كافياً من الراحة البدنية
- ✓ تجنب تناول أدوية وقف الإسهال التي قد تتسبب ببطء في تخليص الجسم من البكتيريا والمواد الكيميائية المتسببة بمشكلة التسمم الغذائي.
- ✓ تشخيص التسمم الغذائي والفحوصات الطبية

¹ موقع العلاج 18:00/10/20/02/2016 <http://www.al3laj.com/Diseases/FoodPoisoning/Food-Poisoning.htm>

و للمقابلة التي يجريها الطبيب مع المريض دور هام غالباً ما يتم تشخيص حصول تسمم غذائي وتوقع سببه المباشر بشكل تقريبي، ويتم ذلك بمراجعة إجابات الأسئلة التي يطرحها الطبيب حول ملابس الحالة، وهذه الأسئلة تشمل محاولة معرفة منذ متى بدأ الشعور بالمشكلة ونوعية ودرجة شدة الأعراض والمظاهر المرضية على المصاب، ونوعية الأطعمة التي تناولها الشخص والتي يُشتبه بتسببها بالحالة.¹

وبناءً على المعطيات التي يجدها الطبيب بعد شرح المريض وفحصه له قد يلجأ إلى طلب بعض الفحوصات الطبية مثل تحليل الدم وعينة من البراز، والغاية من تحاليل الدم تحديد مدى الارتفاع أو الانخفاض في خلايا الدم البيضاء والصفائح الدموية ونسبة هيموغلوبين الدم، إضافة إلى تحديد مؤشرات وظائف الكلى والكبد، وبالفحص الميكروسكوبي لعينة من البراز وإجراء زراعة لها قد يتم تشخيص نوعية الميكروبات المتسببة بالحالة، وربما يتطلب الأمر تكرار فحص عينة البراز وزراعتها، وفي كثير من الأحيان لا تتوصل تلك الفحوصات إلى معرفة السبب الميكروبي بدقة، وخاصة حينما يكون السبب أحد الفيروسات.

ولذا فإن الطبيب يلجأ إلى الاعتماد على دقة أخذ المعلومات المتعلقة بشكوى المريض، في سبيل معرفة السبب، وعلى تلك المعلومات وعلى نتائج الفحص السريري للمريض في سبيل تحديد مدى حصول مضاعفات التسمم الغذائي ومعالجته بطريقة سليمة.

¹ حيدرة حمزة: رپورتاج حول التسمم الغذائي ، مرجع سبق ذكره ،ص64.

المضاعفات والتعقيدات التي قد تحدث بسبب التسمم الغذائي:

قد يكون الجفاف هو أحد أهم مضاعفات التسمم الغذائي، ويحدث الجفاف بسبب القيء والإسهال، وهو ما يتطلب تعويض الجسم بالسوائل والأملاح وخاصة البوتاسيوم والصوديوم والكالسيوم، ومشكلة الجفاف تكون أكثر وضوحاً وأعمق في تأثيرها على أعضاء عدة في الجسم، كالقلب والجهاز الدوري والكلية والدماغ، خصوصاً لدى الفئات الأكثر عرضة للتسمم الغذائي مثل الأطفال الصغار والبالغين الكبار في السن والحوامل والمصابين بأحد الأمراض المزمنة، وقد لا يكفي تعويض النقص في سوائل الجسم عبر النصح بالإكثار من تناولها عبر الفم، بل قد يضطر الطبيب إلى إدخال المريض إلى المستشفى لإعطائه السوائل والأملاح عبر الوريد.

ومما تجدر معرفته أن هناك أنواعاً من الميكروبات التي قد تتسبب بمضاعفات بالغة جراء التسمم الغذائي بها، مثل تأثير بكتيريا "ليستريا" على قدرة احتفاظ الحوامل بالجنين، وتأثير أنواع شرسة من بكتيريا "إي كولاي" على وظائف الكلية وصفائح الدم وخلايا الدم الحمراء.¹

الفئات والمجموعات الأكثر عرضة للتسمم الغذائي وعوامل خطورة:

تتفاوت درجة الخطورة بالنسبة للمصابين بالتسمم الغذائي و هناك عدة عوامل وراء تأثر البعض بدرجات متفاوتة بتناول أطعمة ملوثة بالميكروبات أو المولد الكيميائية و لذا نلاحظ أحيانا أن مجموعة من الناس تتناول نفس الطعام الملونة و لكن يختلف تأثيرهم و شدة الأعراض التي قد يشكون منها ، لدرجة أن بعضهم قد يعاني بشكل كبير و بعضهم الآخر لا يشكو من شيء ، وعدم شكوى البعض ممن تناولو الطعام لا يعني البتة أن الطعام كان نظيا و خاليا من الميكروبات التي تضرر منها أشخاص آخريين تناولو نفس الطعام.²

¹ حيدرة حمزة: رورتاج حول التسمم الغذائي، مرجع سبق ذكره 65،

² <http://www.al3laj.com/Diseases/FoodPoisoning/Food-Poisoning.htm> 13:45/13/03/2016

و الواقع أن البعض قد يكون تناول أجزاء من الطعام ملونة بشكل كبير بالميكروبات من أجزاء أخرى تناولها أشخاص آخرون شاركوهم في التناول من نفس الصنف، و قد يكون البعض تناول كميات أكبر من الميكروبات مقارنة بمن تناول القليل منها، كما أن لمقدار العمر و الحالة الصحية الأساسية للشخص تأثير في الموضوع، و مجموعات الناس الأكثر عرضة لمعانات من تسمم الغذاء تشمل:

كبار السن والأطفال والمرأة الحامل والمصابين ببعض الأمراض المزمنة هم مجموعات وفئات من الناس أكثر عرضة للمعاناة من تسمم الغذاء.

كبار السن: كلما تقدم الإنسان بالعمر أصبح جهاز مناعته أقل نشاطاً في القدرة على مقاومة تأثير الجسم بالميكروبات، وكذلك أقل سرعة في المبادرة بالتخلص من الميكروبات، بل حتى أقل تنبهاً إلى دخول الميكروبات إلى الجسم، وهذه الحقائق تفرض على الشخص الكبير في السن ملاحظة واقع حال قدرات جهاز مناعته، ما يعني ضرورة الحرص على تناول الأطعمة الطازجة بشكل نظيف والأطعمة المطبوخة بطريقة سليمة وكافية¹.

المرأة الحامل: التغيرات التي تعتري جسم المرأة في خلال فترة الحمل من نواحي التمثيل الغذائي لتعامل الجسم مع المواد الغذائية التي تتناولها المرأة، ومن نواحي الدورة الدموية، كلها ترفع من احتمالات حصول حالات "التسمم الغذائي" خلال فترة الحمل، والواقع أن حساسية المرأة الحامل لأنواع الأطعمة لا تختص فقط بحالة اشتها (توحم) الحامل تناول أطعمة دون أخرى، بل حتى تعامل جهازها الهضمي مع ما تتناوله من أطعمة يتغير كذلك، وبالإضافة إلى الشكوى من الحموضة ومن الإمساك ومن الغازات، ترتفع احتمالات المعاناة من تناول الأطعمة الملوثة بالميكروبات أو المواد الكيميائية الضارة، والضرر قد لا يقتصر على الحامل نفسها بل ثمة أنواعاً من ميكروبات الطعام التي قد تحترق المشيمة عبر الدم مثلاً وتصل إلى الجنين، ولهذا فإن

¹ <http://www.al3laj.com/Diseases/FoodPoisoning/Food-Poisoning.htm>13:45/13/03/2016

من أوليات تغذية الحامل الاهتمام بنظافة الطعام وطهيه بشكل كافي وسليم، إضافة إلى تناول الأغذية المفيدة والطازجة.¹

الأطفال الصغار والرُضع: من البديهي أن جهاز مناعة هؤلاء الأطفال الصغار غير قادر على مقاومة التأثير المرضي بأنواع الميكروبات المختلفة عند تلوث الأطعمة أو المشروبات، ويستغرق الأمر وقتاً كافي تتكون قدرات لدى جهاز مناعة الطفل بإمكانها ملاحظة دخول الميكروبات في وقت مبكر من العدوى بها والبدء بمحاربة الميكروبات تلك.

المصابين بالأمراض المزمنة: مرض السكري أو فشل الكبد أو فشل الكلى أو ضعف القلب، كلها عوامل تؤدي إلى تدني قدرات جهاز مناعة الجسم، كما أن بعض الأمراض تتطلب المعالجة بأدوية قد تؤثر بشكل سلبي على قدرات جهاز مناعة الجسم كمرضى الربو أو التهابات المفاصل أو مرضى السرطان الذين يتلقون علاجاً كيميائياً، وهناك من الحالات المرضية التي قد تتطلب زراعة أحد الأعضاء، ما يتبعه تلقائياً وضع المريض على نظام تناول أدوية "خفض نشاط جهاز مناعة الجسم"، وبالمحصلة يكون هؤلاء الأشخاص عُرضة للتأثر بحالات التسمم الغذائي بشكل أبلغ من غيرهم ممن هم في نفس مقدار العمر.²

نسبة الانتشارالتسممات الغذائية :

يحصل التسمم الغذائي إثر تناول غذاءً أو شراباً ملوثاً بميكروبات ممرضه pathogens أو سمومها أو طفيليات أو بيضها أو يكون الغذاء ملوثاً بمعادن ثقيلة سامه أو مواد كيميائية فعالة كالمبيدات الحشرية أو مبيدات الحشائش والنباتات وغيرها . أو يكون الغذاء نفسه سائماً كبعض أنواع القشريات الصدفية أو النباتات السامة وأيضاً بعض أنواع الأسماك السامة خلال فترة الصيف . أو النباتات السامة مثل مضغ بذور نبات الخروع أو أكل أوراق نبات البلادونا وغيره .

¹ <http://www.al3laj.com/14:30/15/03/2016>

² حيدرة حمزة: روبرتاج حول التسمم الغذائي، مرجع سبق ذكره ،ص65

توضح الإحصائيات أن شخص من بين أربع الى ستة أشخاص يسقط ضحية التسمم الغذائي في الولايات المتحدة الأمريكية سنويا. أي أنه هناك حوالي 76 مليون أمريكي يسقط ضحية التسمم الغذائي سنويا الا أن معظم هذه الحالات تكون خفيفة وبسيطة ولا تحتاج إلى عناية طبية فقط حوالي 325000 حالة تحتاج للعناية الطبية ومنها حالات أخرى تكون خطيرة ومهددة للحياة وأن هناك 5200 حالة وفاة تحصل سنويا في الولايات المتحدة الأمريكية نتيجة لعلل التسمم الغذائي *foodborne illness* . ويمكن تجنب جميع حالات التسمم الغذائية باتباع بعض القواعد الصحية عند تداول أو إعداد الأغذية ، وتجنبها التلوث كما سيأتي لاحقا تحت عنوان طرق الوقاية من التسمم الغذائي ¹.

يعتقد علماء إدارة الأدوية والأغذية الأمريكية FDA أن معظم حالات التسمم الغذائي هي بكتيرية ويغلب حدوثها في فصل الصيف الحار وتكون نتيجة لتناول الأطعمة والأشربة خارج المنزل وخاصة أثناء الرحلات والتخييم في معسكرات خارج المدينة حيث تنعدم وسائل حفظ وتعقيم الأغذية وتكون الأغذية معرضه أكثر للفساد والتلوث. يوصى في مثل هذه الحالات بأن يستعمل في الرحلات الأطعمة التي تحتوي علي مود حافظه كاللحوم المعلبة والمعلبات والفواكه والخضراوات المعلبة. أما إذا اضطرت الي اللحوم الطازجة أو الي لحوم الطيور الطازجة فيجب حفظها باردة وأن تحفظ في أكياس محكمة الغلق لحين إعدادها للأكل. ومن الجدير ذكره هنا هو أن الأطعمة البروتينية الرطبة مثل اللحوم، لحوم الطيور، البيض، الأطعمة البحرية، حلو الططلي أو ما يعرف بالكاسترد *custard* ، سلطة البطاطس، الحليب ومشتقاته، الميونيز المحتوي على البيض هم من أكثر الأطعمة عرضة للتلوث الميكروبي حيث تعتبر وسطا ملائما لنمو البكتيريا وتكاثرها وبالتالي إفراز وطرح سمومها على الغذاء . عندما يتناول الإنسان هذه الأغذية الملوثة بالبكتيريا وسمومها تتسبب له في علل التسمم الغذائي والتي تختلف شدتها وأعراضها باختلاف درجة التلوث ونوعه وتركيز السم .

¹ موقع العلاج 15:45/23//04/2016 <http://www.al3laj.com/Diseases/FoodPoisoning/Food-Poisoning.htm>

قدر مكتب الخدمات الصحية في كاليفورنيا بالولايات المتحدة الأمريكية أن هناك 27000 حالة تسمم غذائي سنويا في هذه الولاية فقط . كما لوحظ أن 55 % من حالات التسمم الغذائي ناتجة من سوء تداول الأغذية ومناولتها وسوء التخزين وعدم طهي الأغذية بشكل جيد . بينما 24 % من مجموع حالات التسمم الغذائي ناتجة من إهمال النظافة العامة للعاملين في هذا المجال مثل إهمال غسل وتطهير الأيدي بعد استعمال الحمام أو إهمال لبس القفازات أو استخدام أواني ملوثة أو جلي الأواني بسفنجات ملوثة ، بينما 3 % من مجموع حالات التسمم الغذائي من مصادر غذائية غير آمنة . مما تجدر الإشارة إليه فإن المحافظة والتأكيد على نظافة اليدين ونظافة الأواني الملامسة للأغذية واستخدام سفنجات نظيفة ومعقمه لجلي الأواني يعتبر من أهم الخطوات الهامة والتي تقلل من تلوث الأغذية وبالتالي تقلل أو تمنع التسمم الغذائي . هناك أكثر من عشرون نوعا من الميكروبات المسببة للتسمم الغذائي . بعد تناول الغذاء الملوث بالميكروبات تتكاثر الميكروبات¹ في المعدة والأمعاء أوفي الوسط الغذائي والهوائي المناسب وبعض البكتيريا تخرج وتطرح نواتج تايضها وهي عبارة عن مواد سامة TOXINS ينتج عنها الشعور بالغثيان NAUSEA ، طراش VOMITING ، مغص وآلام بالبطن ABDOMINAL CRAMPS AND ، إسهال DIARRHEA وأحيانا إسهال مصحوب بالدم BLOODY DIARRHEA . ومما تجدر الإشارة إليه فان أعراض الإسهال والطراش بالرغم من أنها تعتبر تجربه مزعجه الا أنها تعتبر أحد طرق الدفاع الطبيعية للجسم لإخراج السموم وطرحها والتخلص منها بعيدا عن الجسم . كثيرا من حالات التسمم الغذائي تنتهي بدون الحاجة الي عناية طبيه . معظم أعراض الجهاز الهضمي (غثيان ، طراش ، مغص وآلام بطنيه ، إسهال) ناتجة عن إصابات فيروسيه وليس تسمم غذائي حقيقي . توضح الإحصاءات في ولاية كاليفورنيا أن هناك ثلاثة أنواع رئيسيه من الميكروبات تسبب معظم حالات التسمم الغذائي وهي : *Campylobacter jejuni* ،

¹ موقع العلاج 15:45/23//04/2016 <http://www.al3laj.com/Diseases/FoodPoisoning/Food-Poisoning.htm>

salmonella sps . (Nontyphoid) & Shigella sps. أما التسمم بالميكروب الخطير E.coli O157:H7 فيحصل نتيجة لتناول لحوم الأبقار المفرومة والغير مطبوخة بشكل جيد (لحوم الهمبرغر) وأيضاً تحصل نتيجة لتناول عصائر الفواكه ومشتقات الألبان الغير مبسترة أو الخضراوات الملونة والمروية بمياه المجاري الغير معاملة ، مثل الفجل radish ، الكراث leek ، الخس lettuce ، الجرجير rocket ، الكرنب cabbage، الخيار cucumber، الجزر carrot ، البقدونس parsley ، الكزبرة coriander ، ، علماً بأن التسمم بهذا الجليل من الميكروبات E.coli والذي يعيش طبيعياً في معي الأبقار قد يسبب الفشل الكلوي لدى الأطفال .

ليس كل التسممات الغذائية تسبب الطراش ولكن جميعها يسبب إسهالاً . خروج الدم مع براز الإسهال يحدث مع العديد من التسممات الغذائية ويعتبر من الأعراض الخطيرة والتي تحتاج لعناية طبية فائقة . ارتفاع درجة الحرارة يحدث أحيانا . استشر طبيبك حالاً عند ارتفاع درجة الحرارة أو الإسهال الدموي.¹

الرقابة على الأغذية:

إن الرقابة هي ذلك النشاط الذي يمارس عن طريق أفراد متخصصين للتأكد من أن العمل يسير وفقاً للسياسات المرسومة والخطط الموضوعية في هذا الشأن ، والكشف عن الأخطاء والانحرافات عما هو موضوع فعلاً للنشاط المراد ، ويسعى للعمل على إصلاحه وتلافيه ، وذلك من خلال الأنظمة الموضوعية والخطط المعتمدة من الجهات ذات العلاقة.²

وتتطلب الرقابة وفق تعريفها السابق اتخاذ الإجراءات التنفيذية للتحقق من توافر العناصر والمتطلبات التي نصت عليها الأنظمة والتعليمات للمحافظة على الصحة والسلامة العامة وحماية المستهلك.

¹ <http://www.almrsl.com/post/3694221:12/13/04/2016>

² مذكرات دورة ضبط الجودة والتفتيش الغذائي لدول مجلس التعاون - الجزء الثاني ، 1990 م

بعض الاقتراحات التي يمكن أن تسهم في تقويم الرقابة ووضع السياسات العامة لبرامج الرقابة والأنظمة والتثقيف الصحي.¹

1) يعتبر بناء شبكة للرقابة الغذائية أمراً معقداً يتطلب التوجيه والإدارة على المستوى المحلي لذلك فإن الأمر يقتضي معالجة المشكلات المتعلقة بالأغذية من جميع جوانبها تحقيقاً للرقابة الفعالة للأغذية.

2) يجب التعاون الكامل بين خدمات التفتيش الميداني والمختبرات وهيئات المواصفات والمقاييس من أجل إرساء تعاون وثيق لمراقبة وسلامة الأغذية والمحافظة على جودتها.

3) يجب أن يتم اختيار برامج الرقابة ووسائلها بعناية فائقة بحيث تقوم بتغطية جميع مراحل إنتاج وتصنيع الأغذية.

4) يجب أن يعطى اهتمام خاص بتدريب العاملين في أجهزة الرقابة والمختبرات على الطرق الحديثة لتحديد سلامة الغذاء.

5) جب أن تدعم جهود الرقابة بتبني برامج التثقيف الصحي.

التوعية الغذائية

لقد تقدم علم التغذية كثيراً في النصف قرن الماضي وعرفت حقائق كثيرة كانت مجهولة عن الناس . ولو طبق الناس حقائق التغذية لأمكن حل كثير من المشاكل التغذوية وما يتصل بها من تحسن الحالة الصحية والوقاية من كثير من أمراض سوء التغذية وغيرها.

ولكي تصل هذه المعلومات للناس يجب نشر الثقافة أو التوعية الغذائية بعدة طرق على المستوى الفردي أو في المجتمعات الصغيرة أو في المجتمع الكبير ومن طرق نشر الوعي الغذائي ما يلي:

¹ محمد عبد الله الحماد، المحافظة على جودة وسلامة الأغذية، دور الرقابة والأنظمة والتثقيف الصحي على نموذج تطبيقي، الندوة السعودية الأولى للغذاء - كلية الزراعة - جامعة الملك سعود بالرياض، 22 - 24 أكتوبر 1990م

1. عمل نشرات وملصقات مصورة ، ونشرها في الميادين والمدارس ووسائل المواصلات. الإعلانات في الصحف والإذاعة والتلفزيون.
2. إقامة ندوات في المدارس والمصانع و المراكز الصحية .
3. تثقيف الطفل من صغره بالمعلومات الغذائية ومتابعة تثقيفه في المنزل والى المدرسة.
4. في المستشفيات يقوم الأطباء وأخصائي التغذية والمرضات بالتوعية الغذائية للمرتادين على العيادات الخارجية والمرضى.
5. الأفلام التسجيلية وما يصاحبها من شرح وإيضاح.
6. نشر المعلومات الصحية العامة على أغلفة دفاتر التلاميذ ومراقبة المدرسة للتلاميذ من حيث نظافة ملابسهم وشعرهم وأظافرهم وأيديهم.
7. توعية الناس بالأغذية وقيمتها الغذائية ووقايتها من الفساد وأحسن طرق طبخها وحفظها والتعرف على مظاهر الفساد البسيطة ومحاربة العادات غير السليمة الموروثة وتغيير الأنماط الغذائية للشعوب المتأخرة.

دور المراقب الصحي في حالة حدوث تسمم غذائي:

1- الإنتقال فور التبليغ إلى مكان حدوث حالة التسمم¹

أخذ عينات من الأغذية المتبقية المشكوك فيها أو أي أغذية قد تكون خطرة وتختلف من الوجبة المشكوك فيها في أكياس معقمة وإرسالها للمختبر في حافظة ثلج لإجراء التحاليل الجرثومية والكيميائية اللازمة واحالة العاملين في إعداد الطعام للفحص والتحليل الطبي

¹ موقع العلاج 10:00/20/04/2016 <http://www.al3laj.com/Diseases/FoodPoisoning/Food-Poisoning.htm>

2- عمل استقصاء لبحث الأسباب التي أدت إلى حدوث التسمم ويشمل نوعية الطعام

ومصدره وعدد الأفراد الذين تناولوا الطعام وعدد المصابين وأعمارهم

3- بلاغ الجهات ذات العلاقة بجميع هذه المعلومات

دور البلديات في منع حدوثه

إن أمراض التسمم الغذائي تنطوي عليها أهمية صحية واقتصادية كبيرة فجانبا الحسائر الاقتصادية للعلاج

منها سواء في المنازل أو المستشفيات قد تسبب في حالات وفاة لا يسم الله في بعض الحالات الخطرة

ولبلديات دور كبير في أعمال الرقابة والتفتيش على المحلات التي لها علاقة بالصحة العامة لمراقبة مدى توفر

الاشتراطات الواجبة في هذه المحلات والتأكد من مدى صلاحية ما يقدم بها من غذاء ، صدر الأمر السامي

الكرمي رقم 4/ب/2620 وتاريخ 1406/2/26هـ والذي أوكل إلى البلديات مهمة التفتيش والرقابة على

مطاعم الشركات والمؤسسات الحكومية والأهلية والا يتم إسناد أي تعهد إعاشة مستقبلاً إلا بعد الرجوع إلى

أقسام صحة البيئة بالبلديات ، كما صدر قرار معالي وزير الشؤون البلدية والقروية رقم 5/5471 /وف في

1413/10/11هـ بالموافقة على لائحة الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف

ومحلات الوجبات السريعة وما في حكمها وهذا يتطلب اليقظة التامة وتكثيف الجهود وتشديد الرقابة على هذه

المحلات وفي سبيل ذلك تقوم البلديات بما يلي¹:

1- تشديد الرقابة على جميع المحلات التي لها علاقة بالصحة العامة ومراقبة مدى توافر الاشتراطات الصحية

الواجبة في هذه المحلات

2- أخذ عينات بصفة دورية من المواد الغذائية للفحص والتحليل بالمختبرات من جميع المحلات أو مصانع

الأغذية سواء من المنتج النهائي وكذلك مراحل الإنتاج المختلفة

¹ موقع العلاج <http://www.al3laj.com/Diseases/FoodPoisoning/Food-Poisoning.htm> 10:00/20/04/2016

- 3- متابعة مصادر مياه الشرب باستمرار وإجراء عمليات التعقيم اللازمة ، وأخذ عينات للتحليل المخبري
- 4- مكافحة الحشرات والقوارض وإبادة الذباب بصفة مستمرة
- 5- مراقبة نظافة الشوارع
- 6- المتابعة المستمرة لتنفيذ الملاحظات التي تدون في دفاتر التفتيش عند المرور على المحلات التي لها علاقة بالصحة العامة وخاصةً محلات إنتاج وتداول المواد الغذائية
- 7- دراسة حالات التسمم الغذائي السابق حدوثها ومعرفة أسبابها حتى يمكن تجنبها مستقبلاً
- 8- التنسيق مع فروع وزارة الصحة عند حدوث حالات تسمم غذائي وتحري أسبابها والمسئول عنها وإبلاغ الإدارة العامة لصحة البيئة بالوزارة بما يتم¹

طرق الوقاية من أمراض التسمم الغذائي

للووقاية من أمراض التسمم الغذائي لا بد من توفر ثلاثة مبادئ أساسية وهي محاولة منع وصول الميكروب للغذاء ، منع نمو الميكروب ، القضاء على الميكروب . ويمكن تجنب أمراض التسمم الغذائي بإتباع ما يلي:

¹ موقع العلاج 10:00/20/04/2016 <http://www.al3laj.com/Diseases/FoodPoisoning/Food-Poisoning.htm>

إجراءات عامة:

- 1- عدم ترك الأغذية المطهية لمدة طويلة في درجة حرارة الغرفة حتى تمنع نمو الميكروبات وتكاثرها.¹
- 2- تبريد الغذاء بعد طهيه عند درجة أقل من 7°م وذلك بحفظه في الثلاجة ، أما إذا كان الطعام سوف يؤكل بعد فترة قصيرة فيجب أن يترك ساخناً عند درجة أعلى من الدرجة القصوى التي تنمو عندها الميكروبات (60°م) ويمكن تبريد اللحوم والدواجن سريعاً في الثلاجة بتقطيعها إلى قطع وأجزاء صغيرة أما بالنسبة للأغذية الأخرى مثل الأرز فيجب حفظها في الثلاجة في أواني لا يزيد عمقها عن 10سم حتى تصل البرودة إلى جميع أجزاء الطعام
- 3- غسيل اللحوم والدواجن جيداً أثناء عملية التجهيز مما يساعد على خفض عدد الميكروبات التي تسبب المرض ، حيث أن لحوم الحيوانات أو الأغذية الميته هي المصادر الأولية لتلوث أدوات المطبخ والأغذية المطهية ولنفس السبب يجب غسيل الخضروات جيداً²
- 4- خفض حدوث الأمراض في الحيوان حيث أن التحكم فيها يمنع انتشار الميكروبات المسببة للأمراض في اللحوم ومنتجاتها ، فمثلاً مرض السالمونيلا يجب أن يبدأ التحكم فيه بإزالة ميكروبات السالمونيلا من غذاء الحيوان ومنع التلوث من حيوان لآخر داخل المزرعة
- 5- يجب الاهتمام بنظافة وتطهير أجهزة وأدوات المطبخ بعد نهاية كل يوم عمل بالمطبخ وكذلك بعد استخدامها في تجهيز الأغذية النيئة (مثل اللحوم والدواجن) ، حيث أن ذلك يقلل فرص التلوث من المواد الأولية والأغذية النيئة إلى الأغذية المطهية
- 6- الطهي الجيد للأغذية بحيث تتخلل الحرارة جميع أجزاء الطعام حيث أن ذلك يساعد على قتل الميكروبات
- 7- الحصول على الأغذية من مصادر سليمة منعاً لنشر التلوث

¹ حيدرة حمزة: رورتاج حول التسمم الغذائي ، مرجع سبق ذكره ، ص10

² حيدرة حمزة: مرجع نفسه ، ص10.

إجراءات حكومية

- 1- حيث أن حالات عدوى و تسمم الغذاء تسبب خسائر بشرية ومادية الأمر الذي يلقي بالمسئولية على القطاع الحكومي و التي تتمثل في البلديات و الجهات الرقابية و لا يمكن في هذا المقام حصر المسئوليات و الإجراءات الواجب اتخاذها و لكن على سبيل المثال نذكر منها
- 2- تشديد الرقابة على جميع مزودي خدمات لها علاقة بتداول الأغذية ومراقبة مدى توافر الاشتراطات الصحية الواجبة و المراقبة الدورية و الفجائية من خلال جمع وفحص عينات غذائية.
- 3- متابعة مصادر مياه الشرب باستمرار وإجراء عمليات التعقيم اللازمة ، وأخذ عينات للتحليل المخبري
- 4- مكافحة الحشرات والقوارض وإبادة الذباب بصفة مستمرة والحفاظ على نظافة الشوارع.

إجراءات للعاملين في مجال الأغذية

1. ابعاد العاملين المصابين بجروح وبثور وإسهال عن العمل¹
2. الكشف الطبي الوري على العاملين في مجال تناول الأغذية
3. تطبيق مفاهيم النظافة الشخصية لدى العاملين في مجال تداول الأغذية، فقد وجد مثلاً أن غسيل اليدين الجيد يقلل فرص التلوث التي قد تحدث عن طريق العاملين في مجال تداول الغذاء إذا لم تتبع الشروط الصحية
4. استخدام القفازات ذات الاستعمال مرة واحدة ، حيث أنها تساعد على منع انتقال الميكروبات التي تكون مصاحبة لليدين إلى الأغذية المطهية والتي لن يعاد تسخينها ، كما يجب عدم استخدامها عندما تتسخ أو يحدث لها ثقب

¹ محمد عبد الله الحماد، المحافظة على جودة وسلامة الأغذية ، دور الرقابة والأنظمة والتتقيف الصحي على نموذج تطبيقي، مرجع سبق ذكره، ص24.

5. التوعية العامة للعاملين في مجال تداول الأغذية وربات البيوت عن كيفية طهي وحفظ الطعام بصورة

سليمة

خصائص حالات التسمم الغذائي:

كما أن لحالات التسمم الغذائي خصائص تتسم به و هو موضح في الجدول التالي:¹

الأعراض	الأغذية المعنية بحمل ميكروبات التسمم	الفترة الفاصلة بين هضم الغذاء و ظهور أعراض الإصابة	نوع الإصابة	الميكروب المسبب.
الآلام المعوية، إسهال، غثيان، قيء، و حمى.	اللحوم و الدواجن و البيض و منتجات الألبان	6-72 ساعة (عادة 12-36 ساعة).	عدوى بكتيرية	السالمونيلا.
الآلام معوي، إسهال، قيء، وحمى وصداع	الأغذية الطازجة التي من أصل بحري و الأسماك و القواقع و منتجات الأسماك.	2-48 ساعة	عدوى بكتيرية	فيبريو باراهيموليتكس.
تؤثر سموم الميكروب على الجهاز على الرئيسي مما يتسبب في صعوبة البلع و الشلل التنفسي في الحالات الخطيرة.	الأغذية قليلة الحموضة التي لم تعلق بطريقة سليمة و الأسماك المعبأة بطريقة تفريغ الهواء و المدخنة و الأغذية المتخمرة.	12-36 ساعة.	تسمم غذائي (السموم سابقة التكوين في الغذاء)	كلوستريديوم بوتولينم
الآلام معوية و حمى و إسهال و غثيان 1-5 أيام.	المياه و اللحوم الغير مطهية.	10-72 ساعة (عادة 12-24 ساعة).	تسمم غذائي	الايشيريشيا كولاي
غثيان و قيء و إسهال و توعك و	اللحوم و الدواجن المطهية و منتجاتها و	1-6 ساعات	تسمم غذائي (السموم)	استافيلوكوكس اوريس

¹ حيدرة حمزة: رورتاج حول التسمم الغذائي، مرجع سبق ذكره، ص 04.

ضعف عام	الجبن و الحليب السائل و الجاف و السلطات التي تحتوي على البطاطس و البيض و الجمبري		سابقة التكوين في الغذاء).
الآلام في البطن و غثيان و إسهال و قيء	الكستارد و منتجات الحبوب و البودنج و الصلصات و رغيف اللحم و الأرز المطهي بأنواعه	(عادة من 1-5 ساعات).	تسمم غذائي (السموم سابقة التكوين في الغذاء)
الآلام معوية و إسهال و بالتالي غثيان و قيء و حمى	للحوم و الدواجن	8-22 ساعة (عادة 12-18 ساعة)	عدوى بكتيرية مع سموم تفرز في الأمعاء
غثيان و قيء و تقلصات عادة ما تكون خطيرة	الأغذية الحمضية و عصائر الفاكهة.	15-30 دقيقة	تسمم كيميائي (الأتيمون و الزنك و الرصاص).
شلل تنفسي و ارتعاش الشفتين و فقد كامل لقوة عضلات الأطراف و الرقبة	بلح البحر و الرخويات المطهية و الغير مطهية في المناطق السامة	5-30 دقيقة	التسمم القوقعي المسبب للشلل البحرية
سيل اللعاب و الآلام معوية و غثيان و قيء مائي و عرق	الأنواع السامة من عشب الغراب مثل نوع أمانيتا	15-15 ساعة	تسمم من أنسجة الفطر

السموم:

إن هذه الميكروبات التي يعتل بها الجسم ما هي إلا سموم و هي مادة تقتل الكائنات الحية أو تعرضها. وقد تبتلع السموم أو تستنشق أو تحقن، أو يمتصها الجلد، أو أغشية الجسم. ويطلق على دراسة السموم اسم علما السموم.

تحفظ السموم القوية عادة داخل المختبرات فقط. و نادرا ما تسهب حدوث وفيات، لأنها نادرا ما توجد في البيئة التي تحيط بنا كل يوم، وتحدث أغلب الوفيات بسبب سموم ضعيفة موجودة في منتجات تستعمل في المنزل. ويحدث كثير من حالات التسمم، حينما لا تلفت البطاقات أو الإرشادات الموجودة على عبوة المواد الكيميائية انتباه الناس، و تشمل المنتجات المستعملة في المنزل والتي يحتمل أن تسبب حالات تسمم ووفيات، بخاخات الحشرات. وسموم الفئران، ومواد التنظيف والتلميع، ومواد الوقود، مثل البنزين. وحتى المنظفات، فإنها قد تسبب حالات من التسمم المميت عند ابتلاعها. وربما تسبب الأدوية أيضا حالات تسمم عند تناولها بكميات كبيرة.¹

أنواع السموم:

إن علماء السموم يقسمونها بطرق مختلفة ومتعددة ويشمل التقسيم العام خمسة أنواع:

1. السموم الأكلة.
2. السموم المهيجة.
3. السموم الشاملة.
4. الغازات السامة.

¹ حيدرة حمزة: رورتاج حول التسمم الغذائي، مرجع سبق ذكره ، ص53

5. الأغذية السامة.

أما عمل السموم فينحصر في تدمير الأنسجة عند ملامستها، ويعد حمض الهيدروكلوريك وحمض النيتريك وهيدروكسيد الصوديوم من السموم الأكلة، وقد يدمر الشخص الذي يتلع هذا النمط من السموم الأنسجة المبطنة لقمه أو حلقة¹.

كما تتأجم السموم الشاملة الجهاز العصبي وأعضاء مهمة أخرى بالجسم، مثل الكلى والكبد والقلب. ويسبب الستريكنين، و هو سم فئران مألوف، تشنجات و صعوبة في الابتلاع.

¹ حيدرة حمزة: ريبورتاج حول التسمم الغذائي، مرجع سبق ذكره ، ص54

الفصل الثاني

تمهيد

ساعد حفظ الأغذية في جعل الحياة الحديثة أكثر يسراً. إذ أنه بدون حفظ الأغذية، يلزم لمعظم الأفراد القيام بزراعة الغذاء الخاص بهم. ولا يمكن نقل الغذاء من الريف إلى المدن بدون أن يتعرض للفساد أو التلف بفعل الآفات. نتيجة لذلك، فإنه لم يكن من الممكن إنشاء مدن جديدة، كما أن المجاعات ستكون في الغالب أكثر شيوعاً وانتشاراً، لأنه بدون حفظ الغذاء يتعذر حفظ الكميات الفائضة من الغذاء للاستخدام في الحالات الطارئة .

حفظ الأغذية أياً عملية تُتخذ لإبطاء الفساد الطبيعي للأغذية، وتوجد عدة طرق لذلك، تتراوح ما بين التبريد البسيط للأغذية وحفظ الأغذية بالإشعاع. وبعض طرق حفظ الأغذية طرق قديمة جداً تعود لعصر ما قبل التاريخ، إلا أنه قد تمّ تطوير طرق جديدة لحفظ الأغذية نتيجة للتقدم العلمي الحديث. حيث يُستخدم التعليب والتجميد وعديد من الطرق الأخرى لحفظ أنواع متعددة من الأغذية.

حفظ الأغذية:

يقصد بحفظ الأغذية إطالة فترة بقاء الغذاء صالحاً لأطول فترة ممكنة، وتحدد خواص المادة الغذائية الطبيعية والكيميائية والغذائية طريقة حفظه¹

نبذة تاريخية

الطرق القديمة لحفظ الأغذية: قام الإنسان الأول في عصر ما قبل التاريخ بتجفيف الحبوب والبندق والجوز والجذور وبعض المنتجات النباتية الأخرى في الشمس. أما القبائل الموجودة في الأجزاء الشمالية الباردة فمن المحتمل أن تكون قد قامت بإبقاء الغذاء خارج الكهوف أو الأكواخ في فترة الشتاء لمنع فساد الأغذية. أما الإنسان الأول في المناطق الجنوبية، فكان يستخدم الأجزاء الباردة داخل الكهوف لحفظ غذائه. وبعد اكتشاف النار قام سكان الكهوف على الأغلب بتجفيف الأسماك واللحم على النار. ومن المحتمل أن يكون التجفيف على النار قد أدى إلى تطور عملية التدخين كإحدى طرق الحفظ.

وتُعتبر طريقتا المعالجة بالملح والتخمير من بين طرق الحفظ الأولية الأخرى. ولقد قام الإنسان الأول بتمليح اللحم والسّمك لمنع فساده واستخدم الرُّحْل في آسيا عملية التخمير لصناعة الجبن.

الطرق الحديثة لحفظ الأغذية: بدأت منذ القرن الثامن عشر حينما قام العالم الإيطالي لازارو سبالانزاني . المهتم بعلم التاريخ الطبيعي . بتعبئة مُستخلص اللحم في أوعية زجاجية محكمة القفل، ثم قام بتسخينها لمدة ساعة. استمر بعض هذا الغذاء صالحاً للاستهلاك لمدة عدة أسابيع.

وفي بداية القرن التاسع عشر، قام نيكولاس أبرت . صانع الحلويات في باريس . بعملية التعليب؛ فقام بتعبئة الأغذية في آنية زجاجية يتم قفلها بإحكام بالفلين، وتسخينها في ماء مغلي. وقام أبرت كذلك بنشر أول

¹. محمد آصف احمد مروان يوسف عبدالفتاح:مذكرة حفظ الأغذية ،

كتاب عن التعليب. وبرغم قيام أبرت بالمساهمة الأساسية والرئيسية في عملية التعليب، إلا أنه لم يفهم السبب في فاعلية هذه الطريقة لحفظ الأغذية. وقد أمكن تفسير سبب فاعلية طريقة التعليب بعد 50 عامًا حينما قام الكيميائي الفرنسي لويس باستير باكتشاف أن الحرارة تُسبب قتل الكائنات الحية الدقيقة الضارة¹.

لقد بدأ استخدام الحفظ بالتخزين على درجات الحرارة المنخفضة منذ عدة سنوات. إلا أنه كانت هناك رغبة في حفظ المواد الغذائية مُبرّدة في الأجواء الدافئة. وفي البداية، تم قطع ألواح الثلج من البرك والمستنقعات التي يكون ماؤها مجمدًا في فصل الشتاء وتم تخزين هذا الثلج في مبانٍ خاصة تسمى مخازن الثلج. وتم استخدام نشارة الخشب لتغطية الثلج وإبطاء ذوبانه أثناء الصيف. وفي عام 1851م، تم استخراج أول براءة اختراع لأول آلة صناعية لصناعة الثلج على مستوى تجاري، وسُجّلت للدكتور الأمريكي جون جورّي. وقد أدى هذا الاختراع إلى استخدام التبريد على مستوى تجاري كبير لحفظ الأغذية أثناء النقل والتخزين.

واليوم، فإن هناك بعض القلق بين بعض الأفراد فيما يتعلق بمدى انتشار الطرق المختلفة لإعداد وتجهيز الأغذية. ويعتقد هؤلاء الأفراد أن عمليات المعالجة هذه تؤدي إلى إزالة المغذيات من الغذاء. كما يعتقد هؤلاء أن العديد من المواد المضافة للأغذية مواد ضارة للإنسان. ويوصي هؤلاء الأفراد بالعودة إلى الأغذية الطبيعية التي تتعرض لأقل قدر مُمكن من التصنيع، والتي لا تحوي أي مواد كيميائية مضافة. ومع ذلك فإن الأفراد المسؤولين عن شركات حفظ وتصنيع الأغذية يجادلون هؤلاء القلقين ويصرّون على أن عمليات التصنيع وحفظ الأغذية توفر غذاءً منخفض التكلفة ومغذيًا، كما يصرون على أن المواد المضافة للأغذية المسموح باستخدامها هي مواد لا خطر منها على المستهلك

¹ موقع العلاج <http://www.al3laj.com/Diseases/FoodPoisoning/Food-Poisoning.htm> 10:00/20/04/2016

كيف يفسد الغذاء

تفسد جميع أنواع الأغذية عاجلاً أو آجلاً إذا لم يتم حفظها. وبعض المواد الغذائية . مثل الحبوب والبنديق والجزر . يمكن حفظها لعدة أشهر بدون أيّة معالجات خاصة تقريباً. بينما لا تبقى بعض الأغذية الأخرى مثل الحليب أو اللحم في حالة طازجة بدون تلف إلا لمدة يوم أو يومين.

يعرف فساد الأغذية من خلال أي تغير غير مرغوب فيه يظهر على الصفات الطبيعية للغذاء كاللون و الطعم والرائحة والقوام¹

ويحدث فساد الأغذية أساساً من مصدرين رئيسيين هما الآفات والكائنات الحية الدقيقة أو الأحياء المجهرية. وتشمل الآفات الحشرات والقوارض التي تُدمّر العديد من المحاصيل تدميراً كاملاً أو تُحدث بها إتلافاً كبيراً عندما تتغذى الآفات بها. وتقوم الآفات كذلك بنقل أمراضٍ خطيرة إلى الغذاء. ويمكن التحكم في الآفات عن طريق استخدام مُبيدات الآفات أو بتخزين الأغذية في أوعية خاصة مثل الصوامع الحديدية المُحكّمة القفل التي تمنع القوارض من الوصول إليها.²

وتشمل الكائنات الحية الدقيقة البكتيريا والفُطر والخميرة. وتفسد الأغذية حينما يتضاعف عدد هذه الكائنات الحية الدقيقة بحيث تُسبب تغيراً في طعمها أو نكهتها. ويتضاعف عدد البكتيريا بسرعة كبيرة وتنتج حموضاً وغازات وبعض المواد الكيميائية الأخرى. وبعض هذه المواد سام للإنسان مثل العفن. وهو فطريات تنمو وتتكاثر على سطح الأطعمة الرطبة في درجة حرارة تساوي 32°م تقريباً. ومع ذلك يستمر نمو الفطريات في درجات حرارة منخفضة عن ذلك، لأن بذور الفطريات تكون قوية ويصعب التخلص منها. ومن السهل رؤية النمو الفطري على سطح المواد الغذائية، مما يجعل منظرها غير شهّي وغير مقبول. أما الخمائر فتنتج الكحول

¹ د.جاسم حسن الجيدة، الموسوعة العربية للغذاء و التغذية، فساد وتلوث الأغذية، المركز العربي للتغذية المنامة، مملكة البحرين، الطبعة الأولى، 2009، ص128

وبعض المواد العضوية الأخرى المسماة إسترات. وهذه الكحول والإسترات التي تُنتج في بعض الأغذية بفعل الخمائر تعطي رائحة غير مقبولة.

وقد يحدث فساداً في المواد الغذائية قبل التمكن من اكتشاف تغيُّر في طعمها أو رائحتها. فعلى سبيل المثال لا يمكن ملاحظة البكتيريا المعروفة باسم كلوستريدم بويتولينم على المادة الغذائية ومع ذلك تسبب هذه البكتيريا حالات تَسْمُم غذائي شديدة الخطورة تسمى التسمم الغذائي (البتولية). وهذا التسمم عادةً ما يكون سبباً للوفاة. انظر: التسمم الغذائي.

كيف يُمكن حفظ الغذاء؟

تشمل أهم طرق حفظ الأغذية الوسائل التالية.¹

- **المعالجة.** تشمل المعالجة إضافة بعض المكونات مثل الملح والسكر ونواتر الصوديوم ونواتر الصوديوم وتزيت الصوديوم إلى المواد الغذائية. وتعتبر هذه الطريقة من أقدم طرق حفظ الأغذية. وتُستخدم المعالجة حالياً لحفظ لحم البقر المعالج وبعض أنواع اللحوم الأخرى. كما تُستخدم الطريقة نفسها أحياناً لحفظ السمك والبطاطس والخيار وبعض أنواع البندق والجوز.

- **التعليب:** يعد التعليب أكثر طرق حفظ الأغذية شيوعاً وانتشاراً في البلاد الصناعية. في هذه الطريقة، يتم وضع الأغذية في أوعية محكمة القفل تسمى عُلبه. سواء كانت علبه من صفيح أو زجاج. ثم يتم تسخين العلبه لقتل وتدمير الكائنات الحية الدقيقة التي قد تُسبب فساداً للأغذية.²

وبعد الانتهاء من تجهيز الأغذية الخام فإن عملية التعليب نفسها تشتمل على خمس عمليات أساسية هي:

- 1- التعبئة
- 2- التسخين الابتدائي
- 3- قفل العلب
- 4- المعالجة الحرارية
- 5- التبريد.

¹ حيدرة حمزة: ريبورتاج حول التسمم الغذائي، سبق ذكره، ص66

² دمحمود علي احمد بخيت، تكنولوجيا الصناعات الغذائية، أسس حفظ وتصنيع الأغذية، الناشر المكتبة الأكاديمية 1990، ص157

● **التخزين:** على درجات حرارة منخفضة أو التبريد. يُحفظ الغذاء طازجًا على درجة حرارة أعلى من الصفر المئوي. والتخزين على هذه الدرجة أو قريبًا منها يُوقف نمو ونشاط معظم الكائنات الحية الدقيقة التي تسبب فساد الأغذية.

تعتبر الخضراوات من بين أهم الأغذية التي يتم حفظها بالتجميد.

● **التجفيف:** تُستخدم الحرارة في التجفيف لطرد الرطوبة من الغذاء، لأن الميكروبات الدقيقة التي تسبب فساد الأغذية تحتاج إلى الرطوبة لتنمو. فعندما يتم تجفيف الغذاء إلى الدرجة أو الحد الذي تفقد فيه الأغذية معظم الماء الموجود بها، فإن الكائنات الدقيقة لا تستطيع النمو عليها. وتشمل الأغذية المجففة الزبيب، والبازلاء، والشورية، والحليب، والبيض وعش الغراب وعديدًا من الأغذية الأخرى. وتوجد عدة طرق لإنتاج الأغذية المجففة منها: 1- التجفيف بالشمس 2- التجفيف على صوانٍ 3- التجفيف في الأنفاق 4- التجفيف بالرش 5- التجفيف بالاحتراق النبضي 6- التجفيف الطبلي.¹

● **المضافات:** (الإضافات) الغذائية. تُضاف بعض المواد لمنع الفساد أو لزيادة القيمة الغذائية للطعام. والمواد المضافة هي مركبات كيميائية تُستخدم لحفظ الأغذية حينما لا توجد وسيلة أخرى ملائمة أو فعالة. وتساعد المواد المليئة الأغذية مثل الخبز والفطائر على الاحتفاظ برطوبتها، هذه الأغذية تفقد رونقها وتصبح

● **التعبئة:** تتم عادة بوساطة آلات خاصة.

التعبئة بالتعقيم: يتم في هذه الطريقة تعقيم المادة الغذائية ثم تعبئتها في وعاء مُعقَّم. ويمكن الاحتفاظ بهذه الأغذية لمدة غير محددة بدون تبريد إذا ما تم إجراء عملية التعبئة بالتعقيم بالطريقة المثلى. وعلى سبيل المثال، فإن اللبن المجفَّف والمعبأ بالتعقيم يمكن الاحتفاظ به لعدة أشهر في دولاب المطبخ.

¹ حيدرة حمزة: رپورتاج حول التسمم الغذائي، المرجع نفسه، ص70

• الإشعاع: يُعالج الغذاء بالإشعاع المؤيّن، أي الإشعاع الذي ينتج عنه جسيمات مشحونة كهربائيًا. وتعتبر الأشعة السينية وأشعة جاما وحزم الإلكترونات صورًا من الإشعاع المستخدم في حفظ الغذاء. وتقوم الجرعة الصغيرة من الإشعاع بقتل البكتيريا. كما تُسبّب وقف النشاط الإنزيمي مع عدم إحداث تغييرات كيميائية في الغذاء، أو تُحدث فقط القليل من هذه التغييرات.¹

الطرق الأخرى لحفظ الأغذية. تشمل: 1- البسترة 2- التخمير 3- التبخير 4- التخزين في ظروف بيئية محكمة.

¹ د نجوى موسى حسن رسمي، الموسوعة العربية للغذاء والتغذية، حفظ الأغذية، المرجع سبق ذكره، ص 64

الفصل الثالث

تمهيد

في هذا الفصل الثالث قمنا بالجمع بين التوعية الصحية والإعلام الصحي الذي أخذنا فيه دورالمؤسسات العمومية الإستشفائية وما تقوم به من نشر الثقافة الإستهلاكية للغذاء من خلال التوعية من مخاطر التسمم الغذائي ، نظرا لان التوعية الصحية من موضوعات الإعلام الصحي ،حيث اشرنا في البداية إلى الإعلام والتوعية ،ثم تطرقنا إلى العلاقة التي تربط بينهما ،وأخيرا الأثر الإعلامي في التوعية الصحية .

مفهوم التوعية الصحية:

لغة: يوعي توعية غيره الأمر أفهمه إياه عن طريق الحجة والإقناع¹.

إرشاد المواطنين وتعريفهم بالأمراض وعرضها وخصوصا في وقت انتشارها وتزويدهم بالمعرفة عن كيفية الوقاية منها وأيسر الطرق لعلاجها كما ينبغي تعريف المواطنين بالمستشفيات والعيادات التي تقدم لها الفرص العلاجية.

مجموع الأنشطة الإعلامية التحسيسية والتربوية الهادفة إلى خلق وعي صحي باطلاع الناس على واقع الصحة، وتحذيرهم من مخاطر الأوبئة والأمراض المهددة للإنسان من أجل تربية فئات المجتمع على القيم الصحية والوقاية المنبثقة من عقيدة المجتمع ومن ثقافته .

التوعية الصحية: بإجماع الأطباء والعاملين في المجال الطبي ، هو دعامة الطب الوقائي الأساسية ، ودور نشرة تنمية الوعي دور مهم تتزايد وتتبع دائرته مع الأيام ، هذه حقيقة تؤكد ذاتها ، وتتضح معالمها من متابعة الأمراض الشائعة وما يحتويه من موضوعات طبية ، مهمة وصور توضيحية متنوعة منها على سبيل المثال ما يتعلق بعقد الندوات والمؤتمرات الطبية المحلية والإقليمية والعالمية ، وتحظى هذه المؤتمرات والندوات دائماً بالاهتمام البالغ والرعاية من ولاة الأمر ، وما يهمننا بث الوعي الصحي من خلال البرامج الإذاعية والتلفزيونية ووسائل الإعلام الأخرى

وسائل نشر التوعية الصحية²:

الاتصال المباشر: يكون ذلك باستخدام أسلوب المقابلة سواء كانت فردية أو جماعية بين المثقف الصحفي وبين من يقدم لهم التوعية الصحية .

¹: سلوى عثمان صديقي: مدخل في الصحة والرعاية الصحية من منظور الخدمة الاجتماعية، مكتب الجامعي الحديث، الإسكندرية، سنة 2002، ص74.

²: مصطفى القبشي وآخرون: مبادئ في الصحة العامة، جامعة البلقان، عمان، ط1، سنة 2000، ص183.

أ . **المقابلة الفردية:** وهي أن يلتقي المثقف الصحي (أو أي شخص يقوم بهذه المهمة) شخص آخر وجه لوجه ويقدم له المعلومات والأسس الصحية وطرق الوقاية وتتضمن هذه الطريقة الحوار والنقاش وطرح الأسئلة.

ب . **المقابلة الجماعية:** وهي أن يلتقي المثقف الصحي (أو أي شخص يقوم بهذه المهمة) مجموعة من الناس ويقدم المعلومات والأسس الصحية وطرق الوقاية عن طريق المحاضرات والندوات والمناقشة.

ويعتبر الاتصال المباشر لتوعية الفرد والجماعة ذو تأثير قوي إذا نظم بالشكل الصحيح وتم الإعداد المناسب له من حيث المكان والوقت والأشخاص المستفيدين، ويعتمد على شخصية من يقدم المعلومات وأسلوبه ومهاراته ومستوى تدريبه¹.

لاتصال غير المباشر: يحدث بواسطة وسائل تقوم بتوصيل آراء المثقف الصحي إلى الناس ومن هذه الوسائل (المذياع، التلفاز، الصحف، الملصقات، الصور، الأفلام السينمائية الثابتة والمتحركة، المعارض..... الخ).

أ . **المصورات والملصقات:** تشتمل على فكرة واحدة وتعلق في أماكن بارزة وواضحة هدفها تعليم المواطنين أسس الممارسة الصحية السليمة.

ب . **الشرائح:** صور شفافة تستخدم في محاضرات وندوات عن طريق الأجهزة (الأوفر هيد، بروج يكر)

ج **الأفلام الثابتة:** صور وشرائح سينمائية ثابتة متسلسلة في عرضها.

د **الصور الثابتة:** صور شفافة وفوتوغرافية وبيانات وخرائط ورسومات يدوية .

هـ **المعارض:** تشتمل على مجسمات ورسومات ولوحات وأدوات ونماذج تتعلق بالقضايا الصحية .

و **الوسائل:** السمعية البصرية (المذياع والتلفاز): حيث تعتبر من أفضل الوسائل الإعلامية والتثقيف الصحي لاستخدامها من طرف أغلبية الناس مع ضرورة مراعاة اللغة في الكلمة المنطوقة والوضوح في الصورة، بالإضافة إلى الوقت المناسب لها.

¹مصطفى القبشي وآخرون: مبادئ في الصحة العامة، مرجع سبق ذكره، ص183

ن . المطبوعات: تتمثل في الكتب، النشرات، الصحف، المجلات، ويجب أن تكون معلوماًتها بسيطة ومفهومة وأسلوبها شيق حتى تسهل قراءتها واستيعابها¹.

ر- الأفلام السينمائية المتحركة: تعتبر من أنجح وسائل الاتصال بالمواطنين وخاصة المتنقلة لما تتضمنه من عناصر جذابة، ويفضل أن يكون الفيلم ملائماً لبيئة الأفراد وواقعهم ويفضل أن يقوم المثقف الصحي بالتعليق والشرح لما تم مشاهدته².

2-3 أهمية انتشار التوعية الصحية: من العوامل الأساسية التي ترفع المستوى الصحي في أي مجتمع اهتمام المسؤولين فيه بالتربية الصحية ونشر الوعي الصحي بين المواطنين، لأن ذلك من العوامل التي تزيد من إقبال الأفراد على الخدمات الصحية ويساعد انتشار التوعية الصحية بين المواطنين في المحافظة على نظافة البيئة ومكافحة الحشرات، ويساعد في الإلمام بالعادات والسلوك الصحي فيما يتعلق بالغذاء والنظافة الشخصية وكما من شأنه رفع المستوى الصحي.

. يعتمد تقديم المستوى الصحي في أي مجتمع من المجتمعات إلى حد كبير إلى تعاون المواطنين، إذ يجب أن يشعروا أن المحافظة على صحتهم هي مسؤولياتهم قبل أن تكون مسؤولية حكوماتهم والتربية لا تؤثر في المستوى الصحي للأفراد فحسب بل تؤثر أيضاً على المستوى الصحي للدولة وهذا بدوره يؤثر على تقدم هذه الدولة³.

الإعلام والتوعية: يذهب البعض إلى اعتبار الإعلام محورا تدور حوله عملية التوعية، فالتوعية هي تلك الجهود المنظمة للتأثير على الأفراد وتعديل سلوكهم في مجال معين بما يتفق وظروف مجتمعهم، وهناك من يرى بان التوعية عبارة عن نظام تعليمي غير مدرسي القصد من توصيل الخبرات من مصادرها المختلفة وتفسيرها إلى من هم في حاجة إلى تطبيقها عن طريق مساعدتهم ليساعدوا أنفسهم على تغيير سلوكهم ليقابوا احتياجاتهم في

¹: مصطفى القبشي وآخرون: نفس المرجع السابق، ص184.

²: مصطفى القبشي وآخرون: نفس المرجع السابق، ص185.

³: بهاء الدين ابراهيم سلاكة: الصحة والتربية الصحية، دار الفكر العربي، القاهرة، ط1، سنة1977، ص208.

حياة أفضل، ومن الأمثلة عن عملية التوعية ما تقوم به هيئات مختلفة تبذل جهود توعية سواء كانت هذه الجهود دورية تأخذ صفة الانتظام أو جهود مؤقتة ترتبط بوقت معين، ولا تأخذ صفة الدورية والانتظام، ومن الأمثلة على الجهود الدورية التوعية: قيام هيئات بإصدار وتوزيع نشرات أو مجلات أو كتيبات أو تقييم حصص منتظمة للتوعية في مجال معين كالتوعية الصحية حيث تقوم بتقديم حقائق ومفاهيم جديدة على الجمهور وتوصيلها له للتأثير عليه وتغيير سلوكه.

والتوعية الصحية هي مجموعة الأنشطة التواصلية والإعلامية التي تقوم بالتوعية التربوية الهادفة إلى خلق وعي صحي لدى أفراد المجتمع وتحذيرهم من مخاطر الأوبئة والأمراض التي تهدد الإنسانية، وتربيتهم على القيم الصحية والوقائية المنبثقة من عقيدة المجتمع وطبيعة ثقافته.¹

علاقة التوعية الصحية بالإعلام:

تتجلى هذه العلاقة في كون الإعلام بالتوعية الصحية من موضوعات الإعلام الصحي والوقائي، وتتفق أهدافها على خلق وعي صحي ووقائي وعلى هذا فعلاقة الإعلام بالمؤسسات الصحية قائمة على مستويين:

- **مستوى تعاوني:** يتجلى في الإعلام، يقوم بإنتاج برامج صحية، ونشرها فالمؤسسات العمومية الإستشفائية توظف الإعلام لنشر الثقافة الصحية والوقائية.
 - **مستوى وظيفي:** يتجلى في المؤسسات العمومية الإستشفائية، تبني المؤسسات الصحية للإعلام يخضع للقيم الصحية والأخلاقية والدينية للمجتمع.
- وللتعامل مع مواضيع الإعلام الصحي وقضايا التوعية الصحية يتطلب امتلاك قواعد تواصلية وقيم صحية تساعد على الاستفادة من الإعلام في:

¹: محمد سيد فهمي: تكنولوجيا الاتصال في الخدمة الاجتماعية، المكتب الجامعي الحديث، الاسكندرية، سنة 2006، ص131

أ- الانفتاح على مصادر الإعلام الصحي المتعددة: تكوين صورة متكاملة للمعلومات عبر مقارنة المعطيات الوارد فيها.

ب- انتقاء مصادر المعرفة الوقائية: رفض الشائعات والبحث عن مصادر إعلامية متخصصة في المجال الصحي والوقائي.

ج- تحليل المعرفة الصحية وإخضاعها للتحخيص: وذلك بالاهتمام الكافي بالإحصائيات وأخذها من مصادر متعددة.

د- المشاركة الايجابية في الأنشطة التحسيسية الصحية: كالأيام الصحية العالمية التي يشارك في تنشيطها خبراء الصحة والوقاية.¹

هـ تصحيح السلوك الصحي والوقائي: وذلك بأخذ العبرة وتجنب السلوك الذي يؤدي إلى الإصابة بالمرض.

و- القيام بواجب النصيحة وتبني قضايا التوعية الصحية: وذلك بتقديم المساعدة والإسهام في نشر التوعية الصحية بواسطة الأنشطة والنوادي.²

3-3 أهداف التوعية الصحية: تغيير السلوك الذي لا يتناسب مع المحيط الاجتماعي عن طريق إقناع الفرد بعدم صحة ما يقوم به، وبيان المخاطر الناجمة عن ذلك السلوك وتعداد الخصائص البيئية له، وبذلك يعمل الفرد على تغيير سلوكه ولكن لا يجب الإشارة إلى أن عملية التوعية لا تهدف دائما إلى تغيير السلوك كليا، وإنما في بعض الأحيان يكون الهدف تعديل السلوك لأنه ليس بالإمكان تغييره كليا كالإرشادات المقدمة للذهابين إلى البحر إذ أن الهدف ليس هو منع الناس من الذهاب، وإنما توخي الحذر من الغرق.³

¹: محمد سيد فهمي: مرجع سبق ذكره، ص133.

²: محمد سيد فهمي: مرجع سبق ذكره، ص133.

³: عامر مصباح: الاقناع الاجتماعي، خلفيته النظرية وآلياته العملية، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، ط2، سنة 2005، ص81.

3-4: الأثر الإعلامي في التوعية الصحية: هو ما يحدث من تغيرات على مستقبل الرسالة وتعلمه شيئاً فشيئاً من محتوى هذه الرسالة، وتبنيه اتجاه اتجاهها مؤدياً لمحتواها أو تخليه عن أفكار تبناها قبل ذلك وتتم العملية الاتصالية عبر ثمانية عناصر و يتفاعل خمسة متغيرات منها تحدث ثلاثة تأثيرات، أما المتغيرات الخمسة فهي البيئة ومحتوى الرسالة والوسيلة والجمهور ورد الفعل "رجع الصدى" وأما التأثيرات الثلاثة التي تتحقق من خلال تفاعل تلك العناصر الخمسة فهي جذب الانتباه، وحدوث التأثيرات على المدى القصير، وحدوث التأثيرات على المدى الطويل.¹

والأثر الإعلامي هو أيضاً التغيرات التي تحدث في سلوك المتلقي نتيجة التلقي الرسالة وتنقسم هذه التغيرات إلى ثلاثة أنواع:

- تغيرات في معلومات المتلقي
- تغيرات في اتجاهات المتلقي.
- تغيرات في السلوك الظاهر للمتلقي.

للتأثير الإعلامي شكلان:

الشكل الأول: هو التأثير المباشر.

الشكل الثاني: ينقسم إلى نوعين من التأثير هما:

تأثير عاجل: ويتمثل في ردود الفعل الانفعالية أثناء المشاهدة أو الاستمتاع

تأثير آجل: ويتمثل في اكتساب معلومات وكذلك التغيرات التي تحدث في السلوك والاتجاهات على المدى الطويل.

¹: محمود أحمد: التلفزيون والطفل، الدار العلمية للنشر والتوزيع، ط1، سنة 2008، ص122.

أشكال قياس الأثر الإعلامي: حيث حاول بعض الباحثين تقسيم بعض المتغيرات المتداخلة في مجال التأثير الإعلامي إلى الفئات التالية.

الاستعدادات السابقة: وتتمثل في خصائص الجنس، الذكاء، المستوى الاجتماعي، مدى الاستقرار العائلي، العلاقات العاطفية والوجدانية بين أفراد الأسرة وعادات المشاهدة والبرامج المفضلة، وشكل هذه العناصر كلها الاستعدادات السابقة.

المحتوى: ويشكل المحتوى احد فئات التأثير فمحتوى البرامج على القصة أو الفكرة والشخصيات والزمان والمكان والأحداث والمعلومات والقيم التي تقدم التأثير وهو ما يظهر من تغيرات في الاتجاهات وفي السلوكيات الظاهرية لدى المتلقي.¹

¹: محمد أحمد: مرجع سبق ذكره، ص122.

خلاصة:

كخلاصة لهذا الفصل فقد لعبت وسائل الإعلام المختلفة كوسيلة من وسائل اتصال جماهيرية في نشر التوعية الصحية، وذلك من خلال الأساليب والإجراءات الوقائية التي تقدمها نظرا لتمييزها بالبث الذي يصل في لمح البصر إلى مختلف الجهات .

فالإعلام الصحي هو تزويد الأفراد بالمعلومات الصحية تفيدهم في حياتهم والتوعية الصحية لا يمكن لها أن تتحقق إلا من خلال مجموعة من الوسائل التي تعمل على نشرها باعتبار الإعلام محور هام لإحداث عملية التوعية.

الفصل الرابع

تمهيد:

تعتبر الأنواع الصحفية على اختلافها الخبر الصحفي، المقال، الروبورتاج، من بين أساليب و طرق نشر ونقل المعلومات إلى الجمهور إن تباين القوالب الصحفية عهر وسائل إعلام مختلفة جاء ليرجم تنوع حاجة المتلقي و مساعدته في متابعة الأخبار هو فهم دلالاتها و إدراك خلفياتها، بما في ذلك الجانب الثقيفي و التسلية، فرغم تكامل هذه الأخيرة إلا أن لكل نوع وظيفة محدد و دقيقة فوظيفة الخبر تختلف عن المقال و عن التقرير، كذلك الروبورتاج.

الروبورتاج خصائصه و أنواعه.

1. تعريف الروبورتاج "Reportage":

ترجم كلمة "روبورتاج" الفرنسية و الانجليزية إلى العربية بـ (البيان الصحفي) أو (نقل أحاسيس) أو (التصوير الحي)، و هناك من يترجمها بـ (التحقيق).¹

هو احد الفنون الصحفية المعروفة، التي تقوم على أساس تناول أو عرض خبر أو قضية أو فكرة بنوع من الشرح و التفصيل،² هدفه تصوير الوقائع و نقلها إلى الجمهور فهو كما يقول الدكتور "سامي ذبيان" هو تصوير بالكلمات تتحول معه الكلمة أو الجملة إلى كاميرا.³

يطلق على أحد الفنون المعروفة التي تقوم على أساس عرض خبر أو قضية بنوع من الشرح والتفسير وسرد البيانات.⁴

2. خصائص الروبورتاج:

- ✓ يجسد الروبورتاج التطلع و رؤية الأشياء و الأشخاص و الشعور بالمشاركة في الصيرورة الاجتماعية.
- ✓ يقوم الروبورتاج بالتغلغل في أعماق الحياة الشخصية للناس الذين يصفهم، فيكشف عن أفعالهم وسلوكياتهم بما فيها تلك المخفية.
- ✓ يقدم الروبورتاج الأشخاص الكائنين فعلا و الموجودين في الواقع.
- ✓ الروبورتاج الصحفي من ابرز الفنون الصحفية التي تسيطر على الإبداع الحقيقي المتمثل في شفافية التعبير و جمالياته، وقوة تأثيره نابعة من الصور الإبداعية التي تخاطب الوجدان.
- ✓ الروبورتاج الصحفي لا يعتمد على التحليل والاستنتاجات أو إبداء الرأي، و إنما يتركز بدرجة كبيرة على الوصف، حيث يبدو الوصف واضحا لا يستحق عناء الوقوف عنده.¹

¹ أحمد زكي البديوي: معجم المصطلحات الإعلامية، دار الكتاب اللبناني، بيروت، ط1، 1985، ص142.

² بولنوار عبد القادر: بن جلول جمال، مرجع سبق ذكره، ص55.

³ لعقاب محمد: الصحفي الناجح، دليل علمي للطلبة و الصحفيين، دار هومة للطباعة و النشر، الجزائر، ب ط، 2004، ص70.

⁴ بولنوار عبد القادر: مرجع سبق ذكره، ص56.

3. أنواع الروبورتاج:

1.3. من حيث المضمون:

1.1.3. الروبورتاج الحي: هو الذي يطلق عليه المحترفون تسمية تغطية، و يدور حول حدث آني، يقدم المعلومات ذات الطابع الإخباري، و يكون حضور الصحافي واضحا في الصورة التي تغطي الحدث، باعتباره الشخصية الأساسية و المركزية.

2.1.3. الروبورتاج الموضوعاتي: هو الذي لدور حول القضايا و الأحداث غير الآنية، و لا يلتزم بتقديم أخبار و معطيات مرتبطة بحدث بعينه، بل ينطلق منها لرصد نبضات المجتمع، و تقديم السلوك الإنساني.²

2.3. من حيث الشكل:

1.2.3. الروبورتاج المكتوب:

هو ذلك النوع الصحفي الذي يكتفي به الصحافي لتقديم تقرير عن الواقعة، فهو يستند إلى الحقائق والأحداث و غالبا ما يرتبط بالخبر، و كثيرا صفات التقرير و أسلوب التحري في التحقيق و لغة الصورة في الكتابة لأنه يتقاطع مع كثير من الأنواع التقريرية لإعلامية لكنه يبقى نوعا قائما بذاته ، و مثله مثل التحقق الصحفي ويتكون كغيره الأنواع الصحفية من عنوان، مقدمة، جسم، خاتمة، أما عن كيفية بنائه و بناء مقدمته، فنستطيع القول أن هذا يرجع إلى الإبداع الصحافي و مؤهلاته، فالروبورتاج المكتوب هو الذي يأخذ مساحة من الجريدة الذي يجتهد الصحفي في كتابته بتصوير وقائع حدث ما.³

2.2.3. الروبورتاج المسموع:

¹ نصر الدين العياضي: اقترايات نظرية من الأنواع الصحفية، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، ب ط، 1999، ص ص 52-53.
² محمد دروي، الصحافة و الصحفي المعاصرة: القاهرة، 1998، أرشيف الصحافة و الإعلام 21:41، 2010/07/04.
³ خديجة سحنون، زهية كرادوي: مذكرة تخرج لنيل شهادة الماستر في الصحافة العلمية، روبورتاج مكتوب حول داء السكري و تأثيره على لأعضاء الجسم:دراسة ميدانية بمستشفى شي غيفاري بمستغانم، 2011-2012، ص30.

هو تسجيل الحياة بأصواتها بحركاتها و ألوانها، فمن كيفية الذهاب للبحث عن هذه الحياة و نقلها على الأثير إلى إتقان عملية الإعداد و التقنيات المستخدمة و تحضير الروبورتاج تبعاً لكيفية استخدامه في الإذاعة وصولاً إلى امتلاك القدرة عند العودة إلى المحطة من أجل بثه في نشرة إخبارية أو برنامج ما،¹ فالإعلام المسموع له دور في إيصال رسالة إلى الجمهور و التأثير فيه، من خلال رصد جملة من الأخبار و المعلومات.

2.3.3. الروبورتاج المصور:

يعرف على أس الروبورتاج الذي يقوم دائماً على تصوير الحياة الإنسانية و تقديم صورة حية بأسلوب جميل، يعتمد على الصوت و الصورة، كما يقوم على نقل كامل الحديث و بيئته إلى الجماهير عن طريق الصوت والصورة.

يعتبر الروبورتاج المصور كتنسوية بين مقدرات الصوت و مقدرات الصورة وهي أيضاً تنسوية بين متطلبات الروبورتاج و بين الخصوصية التكنولوجية التلفزيونية.

■ أنواع الروبورتاج المصور:

يمكن يقسم الروبورتاج المصور حسب مدته الزمنية إلى:

- الروبورتاج القصير: هو الروبورتاج الذي لا تزيد مدته عن دقيقة و نصف، وهو يجيب عن الأسئلة: من؟ ماذا؟ متى؟ أين؟²

- الروبورتاج المتوسط: هو الذي يستغرق من 12 دقيقة إلى 26 دقيقة.

- الروبورتاج الكبير: يستغرق هذا النوع 45 دقيقة.

مراحل إعداد الروبورتاج.

1. مراحل إعداد الروبورتاج المصور:

¹ Académie. France 24- m c d -rfi.com/ar/content/ محمد درويبي: الصحافة و الصحفي المعاصرة، مرجع سبق ذكره، ص231.

هناك طريقتين لإعداد الروبورتاج المصور:

الطريقة الأولى: و تتمثل في عدم الانطلاق من أي خطة مسبقة و الشروع مباشرة في تصوير ما يمكن تصويره، و هذه ما طبقه "فلا هرتي"، حيث كان ينطلق مباشرة في تصوير كميات ضخمة حول موضوع فيلمه.

بينت التجارب أن هذه الطريقة مكلفة جدا، تصور كميات هائلة من الفيلم و لا تستغل إلا جزء قليل منها.

الطريقة الثانية: تنطلق من التحضير المسبق، و التزود بالمعارف و إدراك ما يريد الروبورتاج قوله أو إيصاله،¹ مسودة لكل خطوة من خطوات الروبورتاج بداية من معاينة الأماكن و الشخصيات، ثم تحضير الأسئلة و نص التعليق، و زوايا ولقطات التصوير التي تخدم الروبورتاج.

1. **مراحل إعداد الروبورتاج المسموع:** يمر الروبورتاج المسموع بنفس مراحل الروبورتاج المصور، غير أنه يركز على صوت المذيع بدرجة أكبر لجذب المستمع.

2. **مراحل إعداد الروبورتاج المكتوب:**

1.3. **العنوان:**

بالنسبة للروبورتاج هو الواجهة أو نقطة الاستئناف للقارئ، فالكثير منهم يكتفي بقراءة العنوان دون متابعة نص الروبورتاج ما لم يحمل عنوانه ما يجذبه إليه و قد يتجول العنوان من الإعلان عن سلعة إلى سلعة في حد ذاتها، و يتكون من عنوانين أساسيين، الأول و هو عنوان إشارة مرتبط بسؤال من الأسئلة السبعة للخبر، و إذا كان الروبورتاج ركنا ثابت في الجريدة فإنه من الضروري أن يكون عنوان ثابت.

2.3. **مقدمة:**

¹ نصر الدين العياضي: اقترايات نظرية من الأنواع الصحفية، مرجع سبق ذكره، ص55.

تعتبر المدخل التمهيدي للحديث عن الموضوع أو تحديد عناصر المكان ، فالكلمات هي السيدة في الصحافة المكتوبة، و الميكرفون هو السيد في الإذاعة، و الكاميرا هي السيد في التلفزيون، و لعل هذا ما دفع البعض إلى القول بأن الكتابة للصحافة ليست مثل الكتابة للإذاعة أو التلفزيون، و في جميع الأحوال فالمقدمة تبرز زاوية المعالجة للموضوع¹.

3.3. الجسم:

هو الذي يأخذ القسم الأكبر من الروبورتاج و تذكر فيه كل تفاصيل الوقائع و الأحداث، فهو بمثابة هو الوقائع المعاشة أو الحدث أو الحياة في بعدها الزماني و المكاني، بمعنى أننا نلمس في جسم الروبورتاج العناصر الدرامية و الأساسية للحدث أو الظاهرة المراد وصفها.

4.3. الخاتمة:

تختلف خاتمة الروبورتاج حسب الوسيلة ففي الصحافة المكتوبة تكون مغلقة أو مفتوحة، في شكل سؤال أو خلاصة أو توقعات، توجه قارئ الروبورتاج، أما التلفزة فهي الصورة التي يختم بها المحرر عمله، بحيث يظهر في مكان و زمان الحدث، بخلفية تحدد بوضوح ملخص الحدث هو يفضل أن تكون مفتوحة أو تقدم توقعات أو أسئلة حول الموضوع.

خلاصة:

الروبورتاج الصحفي من الأنواع الصحفية التعبيرية الأكثر توظيفاً، لما يتميز به من سمات تخوله لذلك ولأنه يصور و ينقل الحياة اليومية للأفراد كما هي، معتمداً على السرد والوصف، و يبرز حالات خاصة أو أشخاص معينين، فيسلط عليهم الضوء و يصفهم في تفاعلهم مع الوسط الاجتماعي الذي يعيشون فيه، لذلك يتزايد

¹ خديجة سحنون: زهية كرداوي، مذكرة تخرج لنيل شهادة الماستر في الصحافة العلمية، مرجع سبق ذكره، ص34.

استعماله في الصحافة المعاصرة من يوم لأخر، و يتطور لاستمرار مستفيدا من الابتكارات التكنولوجية بما في ذلك تطور أجهزة التصوير.

الأطار التطبيقي

تمهيد

يعد الإطار التطبيقي المرحلة المهمة و الحاسمة لأي بحث علمي ، و في عملنا هذا روبرتاج مكتوب حول التسمم الغذائي الخطير الذي أودى بحياة الأشخاص بطرق غير متوقعة قمنا باختيار النقاط التي سنركز عليها من خلال تحديد الحالات ومعاينتها

التسمم الغذائي من الأمراض الخطيرة أو الحالات التي عرفت انتشارا واسعا في مجتمعنا خاصة في الآونة الأخيرة مع كثرة اقبال افراد المجتمع على المحلات الأكل السريع .

لذا كان هدفنا من هذا الريبورتاج تثقيفيا و توعويا في المجال الطبي و الصحي .

لمحة عن مؤسسة شي ققارى:

إن المؤسسة العمومية الاستشفائية قد مرت بعدة مراحل حين كانت في القديم بمثابة تكنة عسكرية وهذا الاسم كهدية من "KASTRO" كانت علاقة بينه و بين الرئيس الراحل هواري بومدين علاقة شخصية وثورية، شي ققارى "CHEGUEVERA" فعندما أنشئت سنة 1936 كانت عبارة عن مستشفى جهوي مدني وعسكري في نفسه الوقت و بعد مرور 26 سنة ثم تحويله إلى القطاع الصحي بمستغانم، تكلف بحاجيات السكان الصحية و ستقصر الدراسة على القطاع الصحي بمستغانم الذي أصبح بموجب المرسوم التنفيذي رقم 07-140 المؤرخ في 02 جمادى الأولى عام 1428 الموافق لـ 19 ماي 2007 أصبح مؤسسة عمومية استشفائية وهي من أهم المؤسسات في مستغانم حيث أن هذه الأخيرة عبارة عن مؤسسة عمومية ذات طابع إداري تم وصفه تحت الرعاية الولائية وهو مكون من مجموعة من العناصر الصحية العمومية التي يتم من خلالها المعالجة والاستقبال وإعادة التأقلم الصحي وحماية الشعير مأخوذة من وزاره الصحة داخل ميدان الخدمات للقطاع الصحي لولاية مستغانم¹.

كما تتربع مساحته على 18860 متر و 2 طول و 11000 متر عرض و يوجد به 900 موظف مقسمين على النحو التالي 80 طبيب أخصائي، 50 طبيب جراح، 430 شبه الطبي "Para médical"، 90 موظف إداري+ أطباء نفسانيين و الباقي موزع على الصيدلية، عمال التنظيف، عمال المطبخ، الحراسة والاستقبال، و سائقي سيارات الإسعاف كما يحتوي على 557 سرير.

يوجد به 5 أجنحة للمصالح و هي مقسمة على النحو التالي:

جناح أ- جناح ب- جناح ج- جناح د.

¹رئيس مصلحة المالية 2016/03/27/09:25

جناح "ب"	جناح "أ"
مصلحة الطب الداخلي	مصلحة الجراحة العامة.
مصلحة أمراض القلب.	مصلحة جراحة العظام
مصلحة أمراض المعدة و الأمعاء الدقيقة.	الإنعاش
مصلحة أمراض الأعصاب	قسم العمليات الجراحية
تشريح الخلايا.	
مصلحة الكشف بالأشعة	
الأشعة المرئية، الثدي.	
وحدة الاستشفاء المنزلي.	
جناح "ج"	جناح "د"
مصلحة أمراض الأنف و الحنجرة "OHL".	مصلحة جراحة الأطفال
مصلحة أمراض المسالك البولية	طب الأطفال
"WOLOGIE".	الطب الشرعي
مصلحة الأمراض الصدرية	
"PHYSIOLOGIE" ¹	

¹ بلخوان منصور: رئيس مصلحة الجرد، المؤسسة العمومية الإستشفائية

تنظيم المؤسسات العمومية الاستشفائية بمستغانم:

بناء على المرسوم التنفيذي رقم 07-140 المؤرخ في 02 جمادى الأولى عام 1428هـ الموافق لـ 19 ماي 2007 و المتضمن إنشاء المؤسسات العمومية للصحة الجوارية و تنظيمها و تسييرها فإن توزيع المؤسسات العمومية الاستشفائية بمستغانم كالتالي: مستغانم، عين تادلس، سيدي علي.

أما بالنسبة لتوزيع المؤسسات العمومية للصحة الجوارية فهو كالتالي: مستغانم، عين تادلس، سيدي علي، سيدي لخضر - عشعاشة.

كما تتوفر الولاية على مستشفى للأمراض العقلية ومؤسسة استشفائية للأمومة والطفولة، و تسيير كل منها بمدير يعين بقرار الوزير المكلف بالصحة، بحيث يكون كل مدير مسؤول على تسيير المؤسسة التي يديرها بمساعدة في ذلك ثلاثة نواب ليكلفون على التوالي بما يأتي:

نائب مدير للموارد البشرية، نائب مدير المصالح الاقتصادية، نائب مدير المصالح الصحية.

والهدف من هذا التنظيم هو البحث عن تسيير وتنظيم أحسن الموظفين والمرضى.

أهم الخدمات المكلفة بها المؤسسة العمومية الاستشفائية شي قفاري:

1. تأمين التنظيمات والبرامج للتوزيع والمعالجة.
2. وضع الخدمات لإدراك وتحديد المعالجة الطبية الاستشفائية.
3. تأمين و حماية الخدمات والمواقع الصحية ومخططات العائلية، تطبيق البرامج الوطنية والمحلية و الداخلية للصحة والشعب .

4. الاشتراك في التقدم وحماية الهيئة داخل المجالات المعلنة من نظافة والأشكال المضرة والآفات الاجتماعية¹.

5. الاشتراك في إعادة تركيب طاقم العمال والخدمات الصحية².

6. القطاع الصحي بمستغانم ينظم وحدة جيو صحية لحماية الشعب المعطى تحت ملفات صحية كملحقة تحديث أو ملحقة البلاطو "PLATEAUX".

7. يستطيع ان يستخدم أو يستعمل كمكان للتكوين الشبه الطبي و الميزانية الاستقبلية تحت قاعدة ممضية مع مؤسسة التكوين الشبه الطبي.

8. تقدم العناية للمرضى.

أهم مصالح المؤسسة العمومية ومهامها:

1. المدير العام: المسؤول عن حسن سير المؤسسة بهذه الصفة:

- يمثل المؤسسة أمام العدالة وفي جميع الحياة المهنية.
- هو الأمر بالصرف في المؤسسة.
- يحضر الميزانيات التقديرية ويعد حسابات المؤسسة.
- يعد مشروع التنظيم الداخلي و النظام للمؤسسة.
- ينفذ مداورات مجلس الإدارة.
- يعد التقرير السنوي عن النشاط ويرسله إلى السلطة الوصية بعد موافقة مجلس الإدارة عليه.
- يبرم كل العقود والصفقات والاتفاقيات في إطار التنظيم المعمول له.
- يمارس السلطة السلمية على المستخدمين الخاضعين لسلطته.

¹ الإدارة العام للمؤسسة 2016/03/27/10:45

² رئيس مصلحة الوسائل البشرية 2016/03/28/10:45

- يعين جميع مستخدمي المؤسسة باستثناء المستخدمين الذين تقرر طريقة أخرى لتعيينهم.
- يقوم بعملية توزيع العمل والربط ما بين مختلف المديريات الفرعية.
- 2. **المديرية الفرعية للموارد البشرية ومن مهامها:**
 - تنسيق ومراقبة كل العمليات الخاصة بالأجور.
 - تحضير و دراسة ملفات لجان المستخدمين و التأديب.
 - تسيير تحركات العمل، كعطل (السنوية، المرضية) والغياب.
- 3. **المديرية الفرعية للمصالح الاقتصادية و التجهيز والعتاد الطبي وعن مهامها:**
 - التسيير الحسن للميزانية.
 - تسيير عملية الشراء داخل المؤسسة (كإتامين بالمواد الغذائية، التموين بالأفرشة- الأغذية.....الخ).
 - السهر على معالجة فاتورات الموردون، باتصال بالصيدلية.
 - متابعة سير المخازن والسهر على المراقبة والجرد.
 - الصيانة التجهيزات الطبية و التجهيزات المرافقة.
 - السير الحسن لحظيرة السيارات.
- أ. **مكتب الميزانية والمحاسبة:**
 - تحضير الميزانية وتسييرها.
 - تحضير وضعية المؤسسة.
 - تقسيم الإيرادات و النفقات.
- ب. **مصلحة الصيدلية:**
 - طلب لشراء الأدوية والعتاد الطبي.

- توزيع المنظم الأدوية على مختلف المصالح الطبية للمؤسسة.
- عملية جرد للأدوية.

4. المديرية الفرعية للمصالح الطبية:

- متابعة البرامج الوطنية الصحية منها:
- تلقيح الأطفال
- تطهير المياه ونظافة المؤسسات العمومية الخاصة.
- وحدات متابعة الفحص المدرسي.
- تنسيق ومتابعة البرامج الوطنية الصحية.
- تسيير وتنظيم الوقاية.

5. المجلس الطبي و من مهامه:

- دراسة كل المسائل التي تهم المؤسسة وإبداء رأيه الطبي والتقني فيها، ولاسيما فيما يأتي:
- مشاريع البرنامج المتعلق بالتجهيزات الطبية و بناء المصالح الطبية وإعادة تهيئتها.
- برامج الصحة والسكان.
- برامج التظاهرات العلمية والتقنية.
- إنشاء هياكل طبية أو إلغائها.

تتوفر المؤسسة العمومية الاستشفائية بمستغانم على إمكانيات بشرية مادية هائلة فهي تتكفل بحاجيات سكان الولاية و الولايات الأخرى المجاورة، كما يسهر جميع عمال هذه المؤسسة على رأسهم الطاقم الإداري والطاقم الطبي و الشبه الطبي على توفير أحسن الخدمات للمواطنين.

لبطاقة الفنية لـ "شي قفاري":

أرنستو تشي جيقفارى دلا سيرنا، أشتهر بلقب تشي قيفارى، ولد في 14 يونيو 1928م في روزاريو (الأرجنتين) أصيب بالربو منذ طفولته ولازمه المرض طوال حياته ومراعاة لصحة ابنها المصاب بالربو استقرت أسرته في ألتا غراسيا في السيرادوكوريا.

ومن 1945م إلى 1953م أتم أرنستو بنجاح دراساته الطبية، امتهن الطب إلا أنه ظل مولعا بالأدب والسياسة والفلسفة ضد نظام حكم "باتيستا" الرجعي سنة 1959م وتولى منصب رئيس المصرف الوطني سنة 1959م و وزارة الصناعة (1961م-1965م) ومن (1965-1965) بدءا من 1965م، ارتقى جيقفارى مع رفاقه في التحرير الوطني نال المناسب التالية:

- سفير منتدب إلى الهيئات الدولية الكبرى.
- منظم الميليشيا.
- رئيس البنك المركزي.
- مسؤول التخطيط.
- وزير الصناعة.

ومن خلال هذه المناصب قرر تأميم جميع مصالح الدولة بالاتفاق مع كاسترو، وفي أكتوبر 1965 أرسل جيقفارى رسالة إلى كاسترو التي تخلى فيها نهائيا عن مسؤولياته في قيادة الحزب و عن منصبه كوزير.

وفي نفس العام سافر جهقفارى إلى الكونغو ذهب إلى فرنسا مساندا للثورات الخريف قائد (125 كوبيا) ولكن التجربة فشلت لعدم تعاون رؤوس الثورة الأفارقة والاختلاف المناخ واللغة، ثم انتقل إلى بوليفيا وخلق فيها صفوف الحركات التحريرية لمجابهة النزعة الأمريكية المشتغلة لثروات دول القارة وقد قام جيقفارى و في أحد الوديان بيوليفيا الضيقة هاجمت قوات الجيش البوليفي المكونة من 1500 فرد مجموعة جيقفارى مكونة من 16 فرد وخلال المعركة مات جميع أفراد مجموعة جيقفارى و وقع هو في الأسر نقل إلى القرية "لاهجيريا" و

بقي حيا لمدة 24 ساعة و في مدرسة القرية نقد ضابط الصف "ماريو تيران" تعليمات بإطلاق النار على "جيففارى".

و في عام 1968م غضب شبان العالم و خرجوا إلى الشوارع معلنين أنهم يستطيعون إنهاء الحرب و تغيير ملامح العالم، و قد تحول هنا الرجل الثائر بعد موته إلى شهيد لقضاياهم، أصبح يمثل أحلام و رغبات الملايين ممن يحملون صورته.

و من أعماله:

- كتاب حرب العصابات 1961م.
- الإنسان و الاشتراكية في كوبا 1967م.
- ذكريات الحرب الثورية الكوبية 1968م.
- الإنسان الجديد.
- هذا أنا.

الحالة الأولى:

طبيب في مصلحة الإنعاش "سلمى عمر": صرح الدكتور حول خطورة الوضع في حالة التسمم الغذائي بحيث قال أنه حالة غتيان وقيء وحمى وإسهال حاد وآلام لا تقاوم على مستوى المعدة مما يزيد في إعصار المعدة التي تؤدي بدورها إلى الإسهال حتى بعض المرات يكون إسهال بالدم أما عن نوعية التسمم للأشخاص فقال أنه تكون تسممات فردية و أخرى جماعية و يكون الكشف عن التسممات الجماعية من حيث إقبال عدد من الأشخاص يكونون قد تناولوا في نفس المطعم فهنا من واجب المؤسسة، أن تقوم بالإجراءات الخاصة لأعوان الرقابة على الغذاء و قمع الغش كما قد تحدث في بعض المرات حالات تسمم في المناسبات الجماعية كالعرس فقد حددت و أن تمت حالة تسمم لكامل المعزومين على مستوى قاعات الحفلات بمستغانم إثر تناولهم لطبق الدجاج الذي كان معفن أو تكون على مستوى العائلة جميع أفراد العائلة لتناولهم نفس الطبق.

الحالة الثانية:

مرض "بوحمزة غاني": صرح هذا الأخير على أن حالات التسمم يومية و بالأعداد الهائلة لكنها خفيفة إلا في بعض الحالات فقد حدثت حالة وفيات و أما بالنسبة للتسممات الجماعية فتكون مرة أو مرتين على الأكثر في السنة حيث أمكن لنا أنه من الضروري تنشيط ندوات إعلامية للغذاء و التسمم ودورات التوعية.

الحالة الثالثة:

طبيبة مختصة في أمراض الأطفال "بن دردوش": حسب تصريحات الأخصائية في طب الأطفال أن هذه الفئة أكثر تضررا و عرضة للتسمم نظرا لعدم قدرتهم على التحمل خاصة للمأكولات سببسي والحلويات و مشروب فلاش.

الحالة الرابعة

ممرضة عامة "بوزيان خيرة": أكدت السيدة أن التسمم الغذائي أودى بحياة الكثيرين دون مبالاة بالأخص، لذا نرجوا من الهيئات المختصة بحفظ الصحة و المواطنين تكييف الحملات الإعلامية والبرامج التوعوية على مستوى المؤسسات الاستشفائية و الإذاعة و التلفزيون للتذكير بمخاطر التسمم الغذائي .

الحالة الخامسة :

مختص لحفظ الصحة العمومية "بن قاصد علي صلاح الدين": أكد لنا أن نسبة التسممات الغذائية كبيرة جدا و خاصة نحن مقبلين على فصل الصيف ففي هذه المرحلة الفصلية من السنة تتعرض المأكولات للتعفن و الفساد مما يؤدي بها إلى الانتقال من مصلحة النفع إلى الضرر، فكل أصناف و أنواع الغذاء من لحوم، أسماك، خضر، فواكه تؤدي الإنسان و قد تتحول هذه من تسمم إلى أمراض معدية أما الإحصائيات سنة 2015 صرح عنها كانت بـ 56 حالة تم نقلها من مصلحة الاستعجالات الطبية إلى المؤسسة العمومية شي قفاري للعناية بهم المشددة و المتابعة الصحية فكانت من بينهم حالات وفيات.

الحالة الأولى: وهو الشاب م.ع و هو سائق سيارة أجرة، ذو السن 35 سنة تعرض لحالة تسمم إثر تناوله قطعة حلوى تم شرائها من عند المخبزة جد معروفة و لم تمض إلا بضع ساعات قليلة و بدأت الأعراض تظهر عليه من آلام على مستوى البطن و إسهال جد حاد، قيء و ارتفاع في درجة الحرارة.

حيث أوضح لنا الدكتور أن هذه الأعراض تستمر إلى غاية أربعة أيام، و تكون الآلام بكثرة في البطن بالمنطقة المحيطة بالسرة و المعدة و الأمعاء أما الإسهال فيكون ثلاثة إلى أربعة مرات في اليوم إلى إسهال جد شديد و يكون دموي في بعض المرات.

الحالة الثانية: ش. نور و هي طفلة تبلغ من العمر 4 سنوات و حدث لها هذا أثر تناولها لشيبس حيث بدأت تظهر عليها أعراض التسمم خلال 24 ساعة فأدى ذلك إلى ظهور بقع حمراء على جسمها ثم حب فصرح لنا الطبيب الأخصائي في أمراض الأطفال بمصلحة طب العام بالأطفال قد أوشك هذا أن يؤدي بحياة الطفلة إثر احتواء هذه المأكولة على مواد كيميائية سامة بحيث أن جهاز مناعة الأطفال غير قادر على مقاومة التأثير المرضي بكل أنواع المكروبات.

الحالة الثالثة: تخص الآنسة ف.م من العمر 32 سنة حدثت لها حالة تسمم جراء تناولها للكسكس مما أدى بها ارتفاع درجة الحمى الإسهال و القيء الحد و يعني نقلها إلى المستشفى قام الطبيب بتشخيص حالتها و الكشف عن الأسباب التي لحادث أن تؤدي بحياتها، قدم الكشيف أن علب (الطعام) الكسكس كانت منتهية الصلاحية و هذا فقدان الطعام لصلاحية أدى بحدوث حالة تسمم خطيرة.

الحالة الرابعة: التي صادفناها خلال تواجدها بالمؤسسة و هي لشاب يبلغ من العمر 37 سنة و كان من جراء تناوله لوجبة غذائية تحتوي على لحم مفروم و أكد الأخصائي في أمراض المعدة بعض الفحصات والتحليل أن اللحم المفروم كان معفن و فاسد هو ما أدى إلى حدوث التسمم و هي اللحوم أكثر المواد الغذائية التي يكون فيها جد سريعة.

الحالة الخامسة: و هي امرأة حامل تبلغ من السن 29 سنة تسممت إثر شربها لمشروب اللبن حيث كان هذا اثر انقطاع التيار الكهربائي و بخصوص تسمم المرأة الحامل.

يقول الطبيب الأخصائي إن جسم المرأة في خلال فترة الحمل تحصل تغيرات من نواحي تعامل الجسم مع المواد الغذائية التي تناولتها المرأة و من نواحي الدورة الدموية إذ أن حساسية المرأة الحامل لأنواع الأطعمة و تعامل الجهاز الهضمي مع ما تتناوله يتغير و بالإضافة إلى الشكوى الحموضة و الحروق في الجهاز الهضمي و الإمساك.

الحالة السادسة:تسمم جماعي لكافة افراد العائلة(7-8) الأم مرضعة تعرضت لحالة تسمم بسبب تناولها للياغورت في بداية الأمر بدأت تظهر بعض البقع و العلامات الحمراء على جسمها تم حدوث حالة غثيان و قيء إلى أن انتقلت إلى بنيتها الرضية والأخرى في نفس الوقت مما اضطرت الآلام إلى نقل إلى المستشفى للإجراء الفحوصات بعد الآلام الحادة وارتفاع درجة الحرارة.

الحالة السابعة: رضیعة حديثة الولادة تبلغ 24 يوم تعرضت لحالة التسمم التي انتقلت من أمها إليها عن طريق رضاعة حليب الأم فأوضح الطبيب المختص في طب الأطفال أن العدوى انتقلت من طرف أمها فبدأت الأعراض تظهر على الرضية من خلال الأوباء و الآلام و البكاد الشديد ارتفاع في درجة الحمى و إسهال شديد.

الحالة الثامنة: طفلة تبلغ من العمر 4 سنوات و نصف من نفس العائلة الياغورث هو السبب الرئيسي لحدوث حالة الشمس و صرح الطبيب أن هنا حالة تسمم جماعي فيجب الإعلان فوراً عن صاحب المحل التجاري لمفتشية قمع الغش و الاستهلاك.

الحالة التاسعة: تدلاوتي رفيق 18 شهر تعرض لحالة تسمم إثر تناوله لقطعة من الحلوى و بعض تشخيص الطبيب المختص بمصلحة الأطفال، صرحت أن حالته جد خطيرة نظرا للإسهال الحد و الأطفال الصغار لا يتحملون آلام المعدة الحادة.

الحالة العاشرة: و هي لشيخ مسن بلغ من العمر 82 سنة حيث وجدناه بالمستشفى و هو في حالة مزرية يشكو من آلام حادة على مستوى البطن و إغماء و هو في حالة غفیان و بعد معاينة الأطباء له والتشخيص لحالته تبين أنه تناول مادة اللحم تم فسادها بعد تعرضها لدرجة حرارة الشمس في السوق الأسبوعي. مما يدل على العدم الرقابة لتحديد أماكن البيع و من المعروف أن الأسواق الأسبوعية تنعدم فيها شروط النظافة و هي غير مهيأة بالإضافة أن كبار السن يصبح جهاز مناعتهم أقل نشاطا في القدرة على مقاومة درجة تأثير الجسم بالمكروبات.

نصائح و إرشادات عامة

يجب غسلُ اليدين جيّداً بالصابون والماء الساخن وتجفيفهما قبل تناول الطعام وبعد التعامل مع الأطعمة النيئة (اللحوم والأسماك والبيض والخضار)، ولمس صناديق أو سلال القمامة، والذهاب إلى المرحاض، والتمخُّط، ولمس الحيوانات (بما في ذلك الحيوانات الأليفة).

● غسل أسطح العمل قبل وبعد إعداد الطعام، ولاسيّما بعد تماسها مع اللحوم النيئة، بما في ذلك الدواجن والبيض النيئ والأسماك والخضروات. ولكن، لا يحتاج الأمر إلى استخدام البخاخات المضادة للجراثيم؛ فالماء الساخن والصابون يجعل الأمور على ما يُرام.

● غسل قماشة الصحون ومناديل الشاي بانتظام، والسماح بجفافها قبل استخدامها مرّة أخرى؛ فالأقمشة المتسخة والرطبة هي المكان المثالي لتكاثر الجراثيم.

● استخدام ألواح تقطيع منفصلة للأطعمة الطازجة والنيئة والأطعمة الجاهزة للأكل، حيث يمكن أن تحتوي الأطعمة النيئة على الجراثيم الضارة التي قد تنتشر بسهولة كبيرة على أيّ شيء يكون بتماس معها، بما في ذلك الأغذية الأخرى وأسطح العمل (الطاوولات) وألواح التقطيع والسكاكين.

● من المهمّ بشكل خاص الحفاظُ على اللحوم النيئة بعيداً عن الأطعمة الجاهزة للأكل، مثل الفواكه والسَّلَطات والخبز، لأنّ هذه الأطعمة لن تُطبخ قبل أن نأكل منها، لذلك لا تُقتل الجراثيم التي في هذه الأطعمة.

● يجب تغطية اللحوم النيئة وتخزينها على الرفّ السفلي من الثلاجة دائماً، بحيث لا تمسّ الأطعمة الأخرى أو يحصل تنقيطٌ عليها.

- طهي الطعام جيّداً، والتأكد من ارتفاع حرارته حتى الغليان، والتأكد من طهي الدواجن واللحوم والنقانق والكباب بالبخار الساخن، مع عدم وجود لحمٍ وردي أو أحمر في الداخل.
- الحفاظ على درجة حرارة الثلاجة دون 5 درجات مئوية؛ فعن طريق الحفاظ على الطعام بارداً، يتوقّف تكاثر الجراثيم المسببة للتسمّم الغذائي.
- إذا قام المرء بطهي طعامٍ لا يريد أن يأكله على الفور، فيجب تبريده بأسرع ما يمكن (في غضون 90 دقيقة)، وتخزينه في البرّاد أو الثلاجة. كما ينبغي استخدام أّيّة بقايا طعامية في الثلاجة في غضون يومين فقط. لا يجوز أكل الطعام الذي انقضت فترة صلاحيته حسب ما هو مكتوب على عبوته أو لصاقته؛ فالاختبارات العلمية تُبيّن أنّ الجراثيم الضارّة يمكن أن تظهرَ بسرعة في الأطعمة المعلّبة.

بعض الاقتراحات الرامية إلى الحد من حدوث حالات التسمم:

نظرا للإقبال الشديد على محلات بيع الوجبات السريعة ، فقد انتشر بيع ما يسمى بالشاورما فلا يكاد يخلو مطعم أو بوفيه أو محل بيع الوجبات السريعة من تقديم الشاورما بنوعيهما (لحوم بيضاء ، لحوم حمراء) وقد اتضح أن معظم حالات التسمم الغذائي والتي تحدث هذه الأيام يعود السبب الرئيسي في حدوثها إلى تناول الشاورما وذلك وفقا للنتائج التي توصلت إليها لجنة الاستقصاء الوبائي.

لذا أقترح ما يلي:

1- تشديد الرقابة على جميع محلات إعداد وتجهيز الأطعمة مع التركيز بشكل خاص على الشاورما بأنواعها والعمل على إلزامها بتطبيق الشروط الصحية الواجب توافرها في أماكن التحضير والإعداد والتقديم بشكل كامل.

2- التأكد من سلامة العاملين بالمحلات التي لها علاقة بالصحة العامة وخلوهم من الأمراض المعدية عن طريق فحصهم مخبريا وإكلينيكيًا وبشكل دوري بحيث لا تقل الفترة بين كل فحص وآخر عن ستة أشهر

3- التأكد من نظافة العاملين بهذه المنشآت والتزامهم الشديد بالنظافة الشخصية ولبس ملابس العمل الموحدة وغطاء الرأس والقفازات والتأكد عليهم بالمحافظة عليها نظيفة.

4- القيام ببرامج لتوعية العاملين بهذه المحلات يتم من خلالها إحساسهم بأهمية ما يقومون به من العمل وتعليمهم بالقواعد التي يجب عليهم الالتزام بها.

5- خارج الثلاجات وبدرجة حرارة الغرفة التي قد تصل في فصل الصيف إلى 40 إعداد اللحوم بطريقة

جيدة ونظيفة وأن يتم ذلك في أماكن صحية وأدوات نظيفة ، والعمل على حفظها مبردة حتى

يحين موعد وضعها على الشواية وعدم وضعها في أوعية بلاستيكية

6- عدم استخدام الأدوات التي تم تقطيع وتحضير اللحوم والدجاج بها في تقطيع وتحضير السلطات

والمقبلات إلا بعد غسلها وتنظيفها جيدا.

7- 37 - 35 وبالتالي فإن وجود ميكروب واحد فقط في 1 جم سيصل إلى 10 وهذا العدد

كاف لحدوث أعراض التسمم ، لذا أرى أن يتم منع جميع المطاعم من تصنيع المايونيز داخل

المطعم ويقتصر استخدام المايونيز المجهز من قبل المصانع المتخصصة والمعبأة بعبوات مناسبة تحمل

البطاقة الغذائية التي تحدد مكان وتاريخ التصنيع وتاريخ انتهاء الصلاحية⁷.

8- يقوم بعض أصحاب المحلات بشراء البيض المكسور حيث يقومون بتجميعه من الأسواق المركزية

بأسعار رخيصة ، ونظرا لأن قشرة البيض كما هو معروف بيئة طبيعية لميكروبات السالمونيلا ، لذا

فإن الفرصة كبيرة لدخول الميكروب من القشرة إلى داخل مكونات البيضة حيث أن غالبية

المطاعم تقوم بتجهيز وتصنيع المايونيز داخل المطعم مستخدمين هذا النوع من البيض حيث يعتبر

المكون الرئيسي للمايونيز الذي لا يتعرض لأي درجة حرارة أثناء تصنيعه أو إعداد وتجهيز الشاورما

ولا يتم حفظه وتخزينه في درجة حرارة مناسبة بل يترك في الخارج وعلى درجة حرارة الغرفة والتي

تصل إلى الدرجة المثلى لنمو وتكاثر ميكروبات السالمونيلا وهي (م) وخصوصا في فصل الصيف

لاسيما الفترة من الخامسة عصرا حتى منتصف الليل.

9- نظرا لطبيعة وضع ورص اللحوم والدواجن على الشواية يلاحظ أن سيخ الشاورما من الكبر بحيث أن

قطره يزيد عن 40 سم ، وحيث أن الجزء الخارجي منه هو الذي يتعرض للحرارة أما مركزه

فسوف يتعرض لدرجات متدنية من الحرارة وسيصبح أشبه بحاضنة للميكروبات التي قد تكون موجودة أصلاً في اللحوم ، وبذلك تنهياً الظروف المناسبة لها ومن ثم ارتفاع العدد الكلي الميكروبي إلى نسبة كبيرة مما قد يؤدي إلى ظهور أعراض التسمم عند تناول هذه اللحوم ، خاصة إذا لم تتعرض لدرجة كافية من الحرارة وكذلك لمدة كافية من الزمن عند شويها بحيث نضمن القضاء الكامل على بكتيريا السالمونيلا.

10- التنبيه على جميع مقدمي اللحوم بأنواعها بما في ذلك الشاورما بعدم تقديمها غير مطهية (مستوية) حتى لو رغب طالبها في ذلك.

11- نظراً لأن هناك فئات من ضعاف النفوس من أصحاب المحلات الذين يقومون ببيع الدجاج واللحوم الحمراء المنتهية الصلاحية بمبالغ زهيدة وخصوصاً لأصحاب المطاعم والبوفيهات ، لذا فإنه يلزم تشديد الرقابة على محلات بيع اللحوم بأنواعها (الحمراء والبيضاء) وتطبيق أشد العقوبة على من يقوم ببيعها بعد انتهاء صلاحيتها أو ما يوشك على انتهاء الصلاحية.

12- إعداد نشرات تثقيفية يتم توزيعها على المنشآت الغذائية يتم من خلالها تعريف أصحابها والعاملين بها بمدى خطورة التسمم الغذائي والأسباب التي تؤدي إلى حدوثه في محلاتهم ومدى الضرر الذي سوف يتعرضون له حال حدوثه ، والأساليب التي يمكن أن تمنع أو تحد من حدوثه.

الخاتمة:

لابد من أن يقال إن تركيز وسائل الإعلام المختلفة على الدعايات التجارية للأغذية لا يساعد على تحقيق السلامة المستهلك الغذاء بل يدفعه إلى التوسيع في استهلاك الأغذية، كما أنها لا تقوم بتوعية حول صحة تداول الغذاء لذا فإن المستهلك في حاجة إلى برامج توعية في مجال الصحة و الإستهلاك الأغذية نحو غذاء آمن تصل إليه عبر وسائل الإعلام المختلفة حتى يكون على حد أدنى من المعرفة بالخطوات اللازم إتباعها في التعامل مع الغذاء، و قد يمتد الأمر إلى التوعية عبر قنوات أخرى مثل المدارس و المراكز الصحية الأولية و المؤسسات العمومية الإستشفائية و المستشفيات، و من خلال إعلانات تحسيسية توعوية و حملات و ندوات و تخصيص أيام وطنية حول التوعية من مخاطر التسمم الغذائي و خلاصة الموضوع أن سلامة الغذاء ليست مسؤولية الجهات التشريعية و الرقابة فحسب بل أن هناك أطرافا عديدة يجب أن تشارك في تحقيق هذا الهدف كل في حدود معرفته و مسؤولية كما أن من المهم التذكير لوجوب مراجعة الطبيب في حالة حدود و أي من الأعراض في وقت مبكر و عدم الانتظار طويلا، و قانا الله و إياكم من شرور الأمراض جميعا.

تعليمات اختيار غذاء صحي

- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من السكر والدهون المشبعة.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الملح.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الدهون المشبعة.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الكربوهيدرات المكررة.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الكافيين.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الكحول.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من المواد الحافظة.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من المواد المضافة.

التغذية

- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من السكر والدهون المشبعة.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الملح.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الدهون المشبعة.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الكربوهيدرات المكررة.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الكافيين.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الكحول.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من المواد الحافظة.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من المواد المضافة.

التغذية الصحية

- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من السكر والدهون المشبعة.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الملح.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الدهون المشبعة.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الكربوهيدرات المكررة.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الكافيين.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الكحول.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من المواد الحافظة.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من المواد المضافة.

التغذية الجيدة

- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من السكر والدهون المشبعة.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الملح.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الدهون المشبعة.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الكربوهيدرات المكررة.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الكافيين.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من الكحول.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من المواد الحافظة.
- تجنب الأطعمة التي تحتوي على نسبة عالية من المواد المضافة.

الملحق 02
 ما هي الأغذية التي تتسبب في حدوث حالات التسمم الغذائي؟
 وكيف تتحقق أن ما تتناوله خال من السموم؟



الملحق 01



الملحق 03

الفهرس

	دعاء.....
	كلمة شكر.....
	إهداء.....
	خطة البحث.....
	مقدمة عامة.....
ص02	تمهيد.....
ص03	الإشكالية.....
ص04	الفرضيات.....
ص05-04	اهمية الدراسة.....
ص05	أهداف الدراسة.....
ص06-05	أسباب الدراسة.....
ص06	التقنيات و الأدوات المنهجية.....
ص06	المنهج المتبع للدراسة.....
ص08-07	مجتمع البحث.....
ص08	التقنيات المستخدمة.....
ص09	النوع الصحفي المختار.....
ص10-09	الدراسة الاستطلاعية.....
ص10	الإطار الزمني و المكاني للدراسة.....
ص11-10	الدراسات السابقة.....
ص12	صعوبات البحث.....
ص13	تحديد المفاهيم.....
ص22	تمهيد.....

ص23	تعريف التسمم الغذائي
ص24	أنواع التسمم الغذائي.....
ص29-28	أعراض التسمم الغذائي.....
ص29	العوامل المساعدة في حدوث التسمم الغذائي.....
ص30	أسباب التسمم الغذائي.....
ص31	طرق العدوى
ص32	علاج طبيعي للمصاب بالتسمم الغذائي.....
ص33	وسائل طبيعية لعلاج حالات التسمم الغذائي.....
ص34	نصائح للمصاب بالتسمم الغذائي.....
ص36	المضاعفات والتعقيدات التي تحدث بسبب التسمم الغذائي
ص38	الفتات و المجموعات الأكثر عرضة للتسمم الغذائي و عوامل خطورته.....
ص41	نسبة الانتشارالتسممات الغذائية
ص43	الرقابة على الأغذية.....
ص42	التوعية الغذائية.....
ص43	دور المراقب الصحي في حالة حدوث تسمم غذائي.....
ص44-43	دور البلديات في منع حدوثه.....
ص45-44	طرق الوقاية من أمراض التسمم الغذائي.....
ص48-47	خصائص حالات التسمم الغذائي.....
ص49	السموم.....
ص50-49	انواع السموم.....
ص52	تمهيد.....
ص53	حفظ الأغذية.....

ص53-54	نبذة تاريخية.....
ص54	كيف يفسدُ الغذاء.....
ص55-56	كيف يُمكن حفظ الغذاء.....
ص59	تمهيد.....
ص60	مفهوم التوعية الصحية.....
ص60-61	وسائل نشر التوعية الصحية.....
ص62	أهمية انتشار التوعية الصحية.....
ص62	الإعلام و التوعية.....
ص63	علاقة التوعية الصحية بالإعلام.....
ص66	خلاصة.....
ص68	تمهيد.....
ص69	الروبورتاج خصائصه و أنواعه.....
ص70	أنواع الروبورتاج.....
ص71-72	مراحل إعداد الروبورتاج.....
ص73	خلاصة.....
ص75	تمهيد.....
ص76	لمحة عن المؤسسة العمومية الإستشفائية شي قفار.....
ص78-81	تنظيم المؤسسة.....
ص81-82	بطاقة فنية عن أرنستو قيغاي.....
ص83-87	حالات الروبورتاج.....
ص88	نصائح و إرشادات عامة.....
ص90-92	الإقتراحات.....
ص93	خاتمة.....

المصادر

القران الكريم

الحديث الشريف

المعاجم و الموسوعات

المعجم معجم المعاني الجامع و المعجم الوسيط عربي عربي .

جاسم حسن الجيدة ،الموسوعة العربية للغذاء و التغذية ،فساد وثلوث الأغذية ،المركز العربي للتغذية المتنامة، مملكة

البحرين ،الطبعة الأولى ،2009

محمد منير حجاب، الموسوعة الإعلامية، دار الفجر للنشر و التوزيع، ب ط1، 2003.

نجوى موسى حسن رسمي، الموسوعة العربية للغذاء والتغذية، حفظ الأغذية

المراجع:

الكتب باللغة العربية:

1. أحمد زكي البدوي، معجم المصطلحات الإعلامية، دار الكتاب اللبناني، بيروت، ط1، 1985،
2. أحمد عثمان نعمان، فنون التحرير الصحفيين دار الفكر العربية، القاهرة، 2008، ط1،
3. بهاء الدين ابراهيم سلاكة: الصحة والتربية الصحية، دار الفكر العربي، القاهرة، ط1، سنة 1977،
4. بولنوار عبد القادر، بن جلول جمال، مرجع سبق ذكره،.
5. حسن الحريثاني، إدارة المستشفيات، معهد الإدارة العامة، الرياض، ب ط1، 1982،
6. خالد حامد منهجية البحث الاجتماعية و الإنسانية، جسور النشر و التوزيع، الجزائر، ط1، 2012،

7. خديجة سحنون، زهية كرادوي، مذكرة تخرج لنيل شهادة الماستر في الصحافة العلمية، روبرتاج مكتوب حول داء السكري و تأثيره على لأعضاء الجسم، دراسة ميدانية بمستشفى شي غيفارى بمستغانم، 2011-2012،
8. رشيد زرواتي، تدريبات على منهجية البحث العلمي في العلوم الاجتماعية، ديوان المطبوعات الجامعية، المطبعة الجهوية، بقسنطينة، الجزائر، ط3، 2008م-1429هـ،
9. زيورتون و بورتيلو، المعجم النقدي لعلم الاجتماع، ترجمة للدكتور سليم حداد، ديوان المطبوعات الجامعية، ط1، الجزائر، 1986،
10. سلوى عثمان صديقي: مدخل في الصحة والرعاية الصحية من منظور الخدمة الاجتماعية، مكتب الجامعي الحديث، الإسكندرية، سنة 2002
11. طلعت إبراهيم لطفى، أساليب و أدوات البحث الاجتماعي، دار غريب للطباعة و النشر، القاهرة، 1995،
12. طياش نوال ، أثر الغذاء في الوقاية من الأمراض ، مجلة العلوم والتقنية ، العدد 18 ، مدينة الملك عبدالعزيز للعلوم والتقنية، الرياض،(1412هـ) ،
13. عامر مصباح: الاقناع الاجتماعي، خلفيته النظرية وآلياته العملية، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، ط2، سنة 2005،
14. عبد الرزاق بن حبيب، اقتصاد و تسيير المؤسسة، ديوان المطبوعات الجامعية، ب ط، 2002،
15. علي كساب، استخدام بحوث العمليات في الإنتاج الصناعي معهد العلوم الاقتصادية، جامعة الجزائر، 1978.

16. عمار مجوش، مناهج البحث العلمي و طرق إعداد البحوث، الجزائر، ديوان المطبوعات الجامعية، 1995م.
17. عمر صخري، اقتصاد المؤسسة، ط2، 1993،
18. لعقاب محمد، الصحفي الناجح، دليل علمي للطلبة و الصحفيين، دار هومة للطباعة و النشر، الجزائر، ب ط، 2004،
19. محمد آصف احمد مروان يوسف عبدالفتاح:مذكرة حفظ الأغذية ،
20. محمد جمال الفأر، المعجم الإعلامي، دار أسامة للنشر و التوزيع، الناشر المشرف الثقافي، الأردن، عمان، ط1، 2006،
21. محمد دروي، الصحافة و الصحفي المعاصرة، القاهرة، 1998، أرشيف الصحافة و الإعلام 21:41، 2010/07/04.
22. محمد سيد فهمي: تكنولوجيا الاتصال في الخدمة الاجتماعية، المكتب الجامعي الحديث، الاسكندرية، سنة 2006،
23. محمد عبد العال النعيمي و آخرون، طرق و مناهج البحث العلمي، مؤسسة الوراق للنشر و التوزيع، عمان، الأردن، ط1، 2009.
24. محمد عبد الله الحماد، المحافظة على جودة وسلامة الأغذية ، دور الرقابة والأنظمة والتثقيف الصحي على نموذج تطبيقي، الندوة السعودية الأولى للغذاء - كلية الزراعة - جامعة الملك سعود بالرياض ، 22 - 24 أكتوبر 1990م
25. محمد علي محمد، علم الاجتماع التنظيمي، دار المعرفة الجامعية، الإسكندرية، 1979، ب ط،
26. محمود أحمد: التلفزيون والطفل، الدار العالمية للنشر والتوزيع، ط1، سنة 2008، ص122.

27. محمود علي احمد بجيت ،تكنولوجيا الصناعات الغذائية،أسس حفظ وتصنيع الأغذية،الناشر المكتبة

الأكاديمية 1990،

28.مصطفى القبشي وآخرون: مبادئ في الصحة العامة، جامعة البلقان، عمان، ط1، سنة 2000،

29. حيدرة حمزة:رپورتاج حول التسمم الغذائي ،مذكرة تخرج شهادة ماستر،2011-2012

30.منى أحمد، صادق تغذية الإنسان، دار الميسرة للنشر و التوزيع و الطباعة، عمان الأردن،

ط1،2011م-1432،

31. موريس أنجرس (ترجمة مجموعة مؤلفين)، منهجية البحث في العلوم الإنسانية، تدريبات عملية، دار

القصبة للنشر و التوزيع، الجزائر، ط1، 2004، ص302.

32. موريس أنجرس، منهجية البحث العلمي في العلوم الانسانية، ترجمة بوزيد صحراوي سعيد سعون، دار

القصبة للنشر و التوزيع، ط1، 2004، ص312.

33. نخبة من الأساتذة تحت إشراف الطاهر بن خوف الله الوسيط في الدراسات الجامعية، ج4، دار هومة

للنشر و التوزيع، الجزائر، 2003،

34. نصر الدين العياضي، اقترابات نظرية من الأنواع الصحفية، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر، ب ط،

1999،

كتب باللغة الفرنسية:

35. Maurice Angers : initiation a paratique la methodologie des sciences humaines éd : casbah- alger/ CEC quler 1996-

المواقع الالكترونية:

36. <http://www.shakwmakw.com/vb/showthread.php?t=18620910>
[:30/02/03/2016](http://www.shakwmakw.com/vb/showthread.php?t=18620910)
37. <http://forums.roro44.net/535280.html>09:00/10/45
38. <http://www.almaany.com/ar/dict/ar-ar>
39. <http://www.islambeacon.com/m11:15/25/02/2016>
40. <http://www.al3laj.com/Diseases/FoodPoisoning/Food-Poisoning.htm> 18:00/10/20/02/2016 موقع العلاج
41. http://www.aun.edu.eg/arabic/society/may_15:23/27/02/2016.html مركز
42. <http://www.abahe.co.uk/healthy-nutrition>10:43/16/03/2016
43. <http://www.al3laj.com/Diseases/FoodPoisoning/Food-Poisoning.htm>10:35:13/03/2016
44. <http://www.al3laj.com/Diseases/FoodPoisoning/Food-Poisoning.htm> 18:00/10/20/02/2016 موقع العلاج
45. <http://www.al3laj.com/Diseases/FoodPoisoning/Food-Poisoning.htm>13:45/13/03/2016
46. <http://www.al3laj.com/>14:30/15/03/2016
47. <http://www.al3laj.com/Diseases/FoodPoisoning/Food-Poisoning.htm>1 15:45/23//04/2016 موقع العلاج
48. <http://www.almrsal.com/post/3694221>:12/13/04/2016
49. <http://www.al3laj.com/Diseases/FoodPoisoning/Food-Poisoning.htm> 10:00/20/04/2016 موقع العلاج