



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جامعة عبد الحميد بن باديس - مستغانم -

كلية العلوم الاجتماعية والإنسانية

قسم العلوم الانسانية

شعبة علوم الإعلام والاتصال LMD

مذكرة تخرج لنيل شهادة الماستر في علوم الإعلام والاتصال

تخصص : صحافة علمية الموسومة بعنوان:

تحقيق صحفي مكتوب حول : تأثير المضافات الغذائية على صحة المستهلك

تحت إشراف الأستاذ:

د- العربي بوعمامة.

لجنة المناقشة:

أ- بعلي سعيد

أ- مرواني محمد

من إعداد الطالبة:

- مرزوق خيرة.

السنة الجامعية: 2015/2014

كلمة شكر

أشكر الله عز وجل وأحمده كثيرا على توفيقه لي في إنجاز هذا العمل المتواضع
ونصلي ونسلم على رسوله الكريم محمد صلى الله عليه وسلم .

أتقدم بجزيل الشكر إلى أستاذي المحترم الذي ساعدني بتوجيهاته ونصائحه طيلة
فترة إنجازي لهذا العمل ألا وهو الأستاذ المشرف : "العربي بوعمامة " .

أتوجه بالشكر إلى كل الأساتذة الكرام بقسم علوم الإعلام والاتصال وأخص بالذكر
الأستاذ : " بن طيفور "

كما أتقدم بالشكر إلى صديقتي وأخصى بالذكر "صليحة مفلح "

وأشكر كل من ساهم في إنجاز هذا العمل من قريب أو بعيد.

خيرة مرزوق

الإهداء

الحمد لله الذي أعاننا على انجاز هذا العمل المتواضع وهدانا لهذا نساله الرحمة وخير العلم والثواب والصلاة والسلام على سيد الخلق نبينا محمد صلى الله عليه وسلم وعلى آله وصحبه وسلم.

أما بعد

أهدي ثمرة جهدي إلى التي يسدني إليها الشوق والحنين إلى ينبوع الذي لا ينقطع حبا إلى قرة عيني إلى روح " الغالية أُمي " أسأل المولى عز وجل أن يتغمدها برحمته ويسكنها فسيح جنانه

إلى منيرة دربي إلى من صنعت الحياة بدفء حضورها

إلى أُمي الحنونة أطل الله في عمرها .

إلى تاج فخري إلى من لا تكفي الكلمات لشكره إلى منبع الحب والحنان أبي العزيز أطل الله في عمره

إلى إخوتي الأعمام : علي ، سعيد ، ياسين ، فاطمة ، نادية
خيرة

إلى من أعانني طيلة مشواري الدراسي و إلى أعز ما أملك في الوجود إلى أسوة الأخلاق
الخال الكريم " يوسف "

إلى خالاتي : زوليخة ، خديجة ، فاطمة ، يمينة ، و أبنائهم.

إلى أحلام نسمة الرحمن ، دعاء هبة الرحمان ، محمد جواد ، يونس عماد الدين

إلى كل الأهل والأحباب

إلى كافة زميلاتي في المشوار الدراسي وأخص بالذكر: صليحة ، زينب ،
سهير ، سعاد ، بختة ، فايزة ، نعيمة ، فاطيمة ، أنيسة...

إلى كل طلبة السنة الثانية ماستر صحافة علمية.

خيرة مرزوق

المبحث الأول: ماهية التحقيق الصحفي .

- تمهيد -

- تعريف التحقيق الصحفي .

- عوامل ظهور التحقيق الصحفي و تطوره .

- أنواع التحقيق الصحفي .

- خصائص التحقيق الصحفي .

المبحث الثاني : خطوات إعداد التحقيق الصحفي.

- القوالب الفنية للتحقيق الصحفي .

- عناصر التحقيق الصحفي .

- إعداد التحقيق الصحفي و عملية تحريره .

- نموذج لتحقيق صحفي حول: تأثير المضافات الغذائية

على صحة المستهلك.

فن التحقيق الصحفي :

تمهيد :

إن تعقد الحياة الحديثة جعلت الأفراد و الجماعات تطمح أكثر فأكثر إلى المعرفة العميقة و الكاملة لمختلف القضايا و الأحداث المتنوعة بالنسبة لهم ، و بسبب كثرة الأنواع الصحفية و صعوبة تصنيفها و اعتقادها ترف لا جدوى من ورائه ألح ضرورة التحكم في قوانين هذه الأنواع من أجل حسن استخدامها بفاعلية ، و من تلك الأنواع : "التحقيق الصحفي " باعتباره الإطار الملائم الذي يتيح فرصة الإطلاع على أبعاد وقائع الأحداث ،ويكون هذا عن طريق بحث معمق حول مواضيع جادة رغبة في الوصول إلى المعرفة العميقة و الشاملة لمختلف القضايا و الأحداث ، من أجل معرفة الحقائق و تقديم تفسيرات أو حلول أو أفاق تطور واضحة و محددة بشأنها ،فما خصائص هذا النوع ؟ و ما يميزه عن باقي الأنواع الصحفية الأخرى ؟.

1- تعريف التحقيق الصحفي :

- **التعريف اللغوي للتحقيق الصحفي :** يعرف التحقيق لغة على أنه الكشف عن الحقائق و توضيحها و التأكد منها عبر التقصي و المتابعة و الملاحظة .
ويعرف أيضا على أنه استجلاء حقيقة من العالم المحيط بنا و معالجتها بأسلوب واقعي و جذاب ، أو هو الخبر الهام الذي لا ينبغي أن يمر سريعا دون أن تلتقطه حاسة صحفي يقوم بمتابعته و كتابة قصة أمس أو اليوم أو غدا و يهتم به عدد أكبر من القراء (1) .

• **التعريف الاصطلاحي للتحقيق الصحفي :**

- عرف في قاموس المصطلحات الإعلامية بأنه يقوم على خبر أو فكرة أو مشكلة أو قضية يلتقطها الصحفي من المجتمع الذي يعيش فيه ثم يقوم بجمع المادة اللازمة من بيانات و معلومات و آراء للوصول إلى الحل الذي يراه صالحا لعلاج المشكلة أو القضية التي يطرحها التحقيق، و يستعين بالصور الفوتوغرافية أو الرسوم الكاريكاتورية ويلبي التحقيق و يلبي التحقيق وظائف الصحافة الأساسية في الإعلام و الشرح و التفسير و الإرشاد و الامتناع (2) .

1- جمال الفار محمد ، المعجم الإعلامي: أول معجم إعلامي شامل بكل المصطلحات الإعلامية المتداولة في العالم وتعريفها ، ط1 ، دار أسامة للنشر و التوزيع ، و دار المشرق الثقافي ، الأردن ، عمان ، الأردن ، 2006 ، ص 60 .
2 - محمد فريد محمود عزت ، قاموس المصطلحات الإعلامية : إنجليزي ، عربي ، د ط ، دار و مكتبة الهلال للطباعة و النشر ، و دار الشروق ، لبنان : بيروت ، جدة ، 2008 ، ص 289 .

و يعرفه الدكتور "فاروق أبو زيد" على أنه فن يشرح و يفسر و يبحث في الأسباب و العوامل الاجتماعية أو الاقتصادية أو السياسية أو الفكرية التي تكمن وراء الخبر أو القضية التي يدور حولها التحقيق⁽³⁾.

إضافة إلى أن التحقيق الصحفي يعتبر فن التنوير والتثقيف بأسلوب جديد يصل إلى الإفهام لأنه ينطوي على تحرير صحفي و فن تصويري و تجسيد للمعاني و تبسيط للحقائق مع استخدام الصور والرسوم الإيضاحية التي تيسر الفهم لكافة المستويات الثقافية ، يمكن القول أن التحقيق الصحفي هو تركيبة من البحوث والمقالات والملاحظات التي يقوم بها الصحفي وأراء الأحداث أو القضايا أو الأشخاص⁽⁴⁾.

أو أنه ذلك التقرير الإخباري من خلال جهد شخصي يبذله المرء نفسه للكشف عن أشياء ذات أهمية ، يود بعض الأشخاص أو المنظمات أن تظل في طي الكتمان⁽⁵⁾.

إذن يعتبر التحقيق الصحفي أحد أهم فنون التحرير الصحفي، يتناول قضية أو مشكلة ما من المجتمع، ثم يقوم بجمع مادة الموضوع بما يتضمنه من بيانات و إحصائيات و معلومات و آراء تتعلق بالموضوع ، ثم يجمع بينها للوصول إلى الحل أو التفسير الذي يراه ملائماً لعلاج تلك المشكلة أو القضية التي هو بصدد معالجتها.

3 - مشعل سلطان عبد الجبار، إيديولوجيا الكتابة الصحفية ، ط1 ، دار أسامة للنشر و التوزيع ، الأردن: عمان ، 2012، ص189.

4 - حسني محمد نصر ، سناء عبد الرحمان، الفن الصحفي في عصر المعلومات : تحرير و كتابة التحقيقات والأحاديث الصحفية ، ط1 ، دار الكتاب الجامعي، الإمارات العربية المتحدة، 2005، ص68.

5 - محمد لعقاب الصحفي الناجح ، دليل عملي للطلبة و الصحفيين و خلايا الاتصال ، ط3 ، دار هومة للطباعة و النشر و التوزيع ، الجزائر ، 2010، ص107.

2 - عوامل ظهور التحقيق الصحفي و تطوره:

تعود أصول صحافة التحقيقات إلى السنوات العشرين الأخيرة من القرن التاسع عشر ومطلع القرن العشرين في الوم.أ ، ففي هذه الفترة أصبحت الصحافة صناعة ضخمة يعززها توزيع جماهيري ضخم ومنافسة شرسة على القارئ وعلى الإعلان بين الصحف التي تضاعف عددها في الفترة ما بين عامي 1880 و1900 إلى نحو 1967 صحيفة كلما تزايد توزيعها من 3 إلى 15 مليون نسخة (1).

إن الأنواع الصحفية المعروفة الآن، والتي يمكن أن تحمل أسماء مختلفة من مجتمع إلى آخر، تكون قد تعرضت هي الأخرى إلى تغيير في التسمية حيث ينسب الأستاذ "عبد اللطيف حمزة" التحقيق الصحفي "إلى ديفو" "Defoe" الذي اهتدى إلى التعبير في الصحافة الانكليزية وإلى الصحفي "نور تكليف" عام 1896 الذي جعل منه ركنا خاصا في صحيفته "دلي ميل" ويعتقد أن هذا الصحفي توصل لتلبية حاجة ورغبة القراء أكثر من تليبيتها عن طريق القصص. ويرى أنه وجد مناخا ملائما لظهوره ساهمت في خلقه عدة عوامل منها:

- انتشار التعليم وارتفاع الوعي و تقديم علم النفس و سعي الكتاب إلى إضفاء البعد النفسي على كتاباتهم .

1- حسني محمد نصر ،سواء عبد الرحمان ،الفن الصحفي في عصر المعلومات : تحرير و كتابة التحقيقات والأحاديث الصحفية ، نفس المرجع السابق ، ص 75.

إضافة إلى أن التحقيق الصحفي لم يأخذ الشكل الذي هو عليه الآن في عدة دول عربية حيث ظهر تحت أسماء عديدة متباينة منها: البحث، الدراسة، المشاهدات، والاستطلاع وغيرها، وكانت كلها عبارة عن مخاض لولادة التحقيق الصحفي الذي ظهر لأول مرة في 4 سبتمبر 1939 جريدة المصور المصرية تحت عنوان (مملكة الريف و دولة الإقليم) و هو إنتاج جماعي اشترك فيه عدد من مندوبي الجريدة إضافة إلى أبحاث البارزين من حكم المديریات و أدبائها⁽²⁾.

2 - لعياضي نصر الدين ، إقترابات نظرية من الأنواع الصحفية ، ط2 ، ديوان المطبوعات الجامعية ، الجزائر ، 2007 ، ص 162.

يمكن تحديد العوامل التي أدت إلى ظهور التحقيق كنوع صحفي متميز فيما يلي :

1. إن ارتفاع المستوى الثقافي و الحضاري لجمهور القراء قد فرض على الصحافة أن تتعمق أكثر في التنقيب عن أسباب الظواهر و المشكلات المختلفة
 2. تعقد الكثير من القضايا و الظواهر و المشاكل التي فرضت ضرورة شرحها و تقديمها للجمهور ،فالتحقيق الصحفي يستطيع أن يسهم في تلك القضايا بالدراسة و التحليل و تقديم الحلول و الاقتراحات .
 3. إن المناقشة بين وسائل الإعلام خلقت دينامية في العمل الإعلامي و جرت الكثير من المؤسسات الإعلامية إلى استغلال ما تملك من طاقات و قدرات كامنة ،لم تعد هذه المنافسة محصورة في مجال السبق الإخباري و عرض الوقائع ، بل فرض عليها أن تغوص بعيدا في أعماق المشاكل و الظواهر لمعرفة الأسباب بغرض و ضع الحلول العلمية الملائمة لها .
 4. ولقد ساهم أيضا ازدهار المجالات و تنوعها هو الآخر في تطور التحقيق و ذلك عبر توسع هذه المجالات في شرح و تفسير المواضيع لتقديم مادة إعلامية أعمق و أكثر ثقلا .
- و أخيرا قد ازدهر فن التحقيق الصحفي في سنوات العشرين الأخيرة و ذلك بمساهمة العوامل الثلاثة المتفاعلة : مجتمع / مؤسسة إعلامية / جمهور في تطور استخدام التحقيق الصحفي وهي العوامل ذاتها التي كانت وراء ميلاد ما أصبح يسمى بصحافة البحث و التقصي⁽³⁾ .

3 - لعباضي نصر الدين ، إقتراحات نظرية من الأنواع الصحفية ، نفس المرجع السابق ،ص ص 163 - 164.

3- أنواع التحقيق الصحفي:

يستوعب التحقيق الصحفي مواضيع حياة المجتمع بمجالاتها المتنوعة فقد يكون موضوعه إحدى المشكلات أو القضايا العامة التي تهم المجتمع كله أو إحدى طبقاته أو فئاته، وقد يكون حول شخصية علمية أو سياسية أو أدبية أو اقتصادية، أو قد يكون بحثاً علمياً أو اكتشافاً أو اختراعاً أو غير ذلك من الموضوعات التي تمتلاء بها الحياة الاجتماعية.

ويوجد هناك نوعان رئيسيان للتحقيق الصحفي وهما:

أ. **التحقيق الصحفي المفصل:** أساس هذا النوع من التحقيقات، الكلمة المكتوبة، تساعدنا المواد المصورة (صورة، رسوم، أشكال توضيحية).

و يعتمد في هذا التحقيق على المصادر الحية من خلال لقاءات مع الأشخاص المرتبطين مباشرة بالقضية أو الفكرة من مسؤولين و جمهور أو مهتمين و باحثين و دارسين ، و كذلك يمكن الاعتماد على المصادر غير الحية عن طريق الاعتماد مثلا على قراءة الوثائق و البيانات و الإحصاءات المتعلقة بالموضوع لاستطلاع مختلف وجهات النظر المؤيدة و المعارضة

و هذا النوع يتناول الموضوع من جميع جوانبه و يغطي كل عناصره ، فهو يقدم خلفية عن الموضوع أو القضية ثم يطرح كل الأسئلة المتعلقة به و يحاول الحصول على إجابات عنها قصد الوصول إلى الموضوع .

ب. **التحقيق الصحفي المصور:** هذا النوع يعتمد على المواد المصورة (الصورة الفوتوغرافية) كعنصر أساسي ، و تكون الكلمة المكتوبة فيه عاملا مساعدا أي عكس النوع الأول ، لذلك في هذا النوع من المهم جدا الاعتناء بالصورة من حيث الوضوح و الشمول (1) .

1- مشعل سلطان عبد الجبار ، إيديولوجيا الكتابة الصحفية ، نفس المرجع السابق، ص - ص 193 ، 194 .

بالإضافة إلى هذين النوعين الرئيسيين من التحقيق الصحفي توجد أنواع أخرى فرعية تقوم على أساس الهدف هو إعلام القراء بأشياء جديدة فان التحقيق يكون تحقيقا إعلاميا .
و إذا كان الهدف منه هو توجيهه و إرشاد القراء في موضوع معين أو قضية معينة ، فإن التحقيق يكون توجيهيا أو إرشاديا،

و على هذا الأساس تنقسم التحقيقات الصحفية إلى :

- **التحقيقات الإعلامية** : يهدف هذا النوع إلى تقديم الحقائق و المعلومات إلى القراء و تفسيرها و تبسيطها و تحويلها إلى لغة مفهومة للقارئ مثلا أثناء التوصل إلى علاج جديد لمرض ما ، أمر يهم عدد كبير من الناس و رغبتهم في معرفة تفاصيل كثيرة عنه ، قد لا يتسع لها الخبر ، و بالتالي يأتي التحقيق الإعلامي ليعطي القارئ المعلومات الخاصة بهذا الدواء الجديد و يبسط له التركيبة الكيميائية له و فاعليته و طريقة تناوله و الجرعات المحددة له ... الخ

ومن هنا فالتحقيق الصحفي يقدم معلومات جديدة مفسرة و مبسطة بلغة صحفية بسيطة للقارئ .

- **التحقيق التفسيري** : يتصل هذا النوع اتصالا وثيقا بالنوع الأول ويعني التركيز على تفسير بعض الأحداث أو القضايا بتقديم خلفيات و آثارها المستقبلية ، و يتعلق هذا النوع أكثر بتحقيقات الظواهر الطبيعية و الإنسانية مثل : تقلبات الجو الحادة و ظاهرة الثراء السريع و غيرها من الظواهر ، و لا يشترط أن يتسم التحقيق التفسيري بالحالية و متابعة الأحداث إذ يمكن أن يفسر ظواهر قائمة في المجتمع منذ فترات طويلة (2) .

2- حسني محمد نصر ، سناء عبد الرحمن ، الفن الصحفي في عصر المعلومات : تحرير و كتابة التحقيقات و الأحاديث الصحفية ، نفس المرجع السابق ، ص - ص 93- 94 .

- **التحقيق الإرشادي** : يهدف هذا النوع إلى التصدي لمعالجة مشكلة من مشكلات المجتمع و البحث لها عن حلول من خلال جمع كافة المعلومات و الآراء حولها و استطلاع رأي المتخصصين و المسؤولين فيها و مقارنة الأقوال و المعلومات المختلفة و الوصول منها إلى حلول و اقتراحات محددة لحل مشكلة ما (2).

- **تحقيق الهروب** : وهو من أخطر أنواع التحقيقات إذا ما تم استغلاله لأبعاد الناس عن التفكير في مشاكلهم أو قضاياهم ،فهو يشد القارئ بعيدا عن مشاكله اليومية و يهرب به عن اهتماماته السياسية ليقدم له الجوانب الطريفة و المسلية و الممتعة في الحياة مثل الرحلات المثيرة و الأحداث الغريبة و الموضوعات التي تدور عن نجوم الفن و المجتمع.

- **تحقيق التوقع** : هذا النوع لا يكتفي بوصف الوقائع أو الظواهر أو المشاكل و كيف وقعت و لكنه يهتم بتطور الأحداث و ما يمكن أن تسفر عنه في المستقبلأي ماذا سيجري في المستقبل ؟ (3) .

- **تحقيق الخلفية** : هو ذلك التحقيق الذي يستهدف شرح و تحليل الأحداث و الكشف عن أبعادها و دلالاتها ...إنه تحقيق يبحث بالدرجة الأولى عما وراء الخبر .

- **تحقيق البحث أو التحقق** : وهو تحقيق يستهدف الكشف عما لا يعرفه أحد مثل: الكشف عن اختلاسات في بعض مرافق الحكومة أو الكشف عن انحراف بعض السياسيين أو سوء استغلال البعض لوظائفهم (4).

2 - حسني محمد نصر ،سناء عبد الرحمن ،الفن الصحفي في عصر المعلومات : تحرير و كتابة التحقيقات و الأحاديث الصحفية ، نفس المرجع السابق ، ص 94 .

3 - إسماعيل إبراهيم ، فن التحرير الصحفي بين النظرية و التطبيق ، ط 4 ، دار الفجر للنشر و التوزيع ، مصر ، 2005 ، ص 104 ،

4 - الحسيني أميرة ،فن الكتابة للإذاعة و التلفزيون ، ط 1 ، دار النهضة العربية ، بيروت ، 2005 ، ص172 .

4 - خصائص التحقيق الصحفي :

يبدأ التحقيق الصحفي من حيث ينتهي الخبر و هو يستوعب مختلف خصائص الأنواع الصحفية الأخرى ، دون أن يفقد استقلاليته كنوع، حيث نجد فيه عنصر الاستجواب كمصدر للمعلومات أو كعنصر لتقويم تجربة أو عرضها، ونجد فيه التعليق عن الحقائق و الوقائع ونجد فيه أيضا الوصف و السرد لبعض المواقف و الآراء⁽¹⁾ .

يؤكد الباحثون ضرورة إجابة التحقيق على الأسئلة التالية : ماذا حدث ؟ و من المتسبب؟ كيف جرى ؟ ، و لماذا حدث ؟ .

ومن بين الخصائص التي تميز التحقيق الصحفي عن الأنواع الأخرى ما يلي :

يقوم هذا النوع الصحفي بتقديم التفصيلية التي قد لا يتسع الخبر لسردها ، كما أنه يتوسع في سرد جميع المعلومات و الآراء المتصلة بالحدث دون خشية قيود المساحة ، إضافة إلى أنه يتميز بالتعمق في بحث و دراسة الأبعاد المختلفة للموضوع و يستهدف إقناع القارئ بأهمية و خطورة القضية أو المشكلة أو الفكرة التي يطرحها ، فالتحقيق يحاول أن يشرح و يفسر و يعلق و يبحث في الأسباب ، و العوامل الاجتماعية الاقتصادية أو السياسية أو الفكرية التي تكمن وراء الخبراء أو القضية أو المشكلة التي يدور حولها ، حيث أنه يمثل إضافة نوعية للخبر ، بمعنى أنه يضيف إلى الخبر معلومات جديدة قد تمثل خبرا جديدا في حد ذاته ، بالإضافة إلى أن التحقيق الصحفي يعتمد على الأرقام و الإحصائيات و الخرائط و الرسوم الإيضاحية و الصور التي تيسر الفهم لكافة المستويات الثقافية⁽²⁾ .

1- لعياضي نصر الدين ، إقترابات نظرية من الأنواع الصحفية ، نفس المرجع السابق ، ص 64.

2 - حسني محمد نصر ، سناء عبد الرحمن ، الفن الصحفي في عصر المعلومات : تحرير و كتابة التحقيقات والأحاديث الصحفية ، نفس المرج ص 62 .

بالإضافة إلا أنه فن دراسة واستطلاع وبحث وتقصي أسباب الوقائع التحقيق الصحفي لا يعنى فقط برصد الأحداث وتسجيلها لتحقيق وظيفة الإعلام فقط ، إنما يهدف إلى تقصي حقائق الأحداث ومعرفة أسبابها وتأثيراتها المستقبلية قصد إمداد القارئ بالمعلومات التي تكفل له التعامل مع الأحداث ، و كذلك اتصاله الوثيق بالأحداث الجارية والآنية والأفكار الجديدة.

- يكشف التحقيق عن الأبعاد والخفي للحدث، إذ يتضمن المعلومة والبيانات والتعليقات والآراء ، ومعنى ذلك أن التحقيق الصحفي عمل خلاق لا يكتفي بالرصد الموضوعي للحدث أو الظاهرة ، وإنما يضيف إلى ذلك اقتراحات كاتبه والحلول التي تطرحها مصادره لحل المشكلة أو التعامل مع الظاهرة (3).

3- حسني محمد نصر ، سناء عبد الرحمان ، الفن الصحفي في عصر المعلومات : تحرير وكتابة التحقيقات والأحاديث الصحفية ، نفس المرجع السابق ، ص65.

تمهيد:

تعتبر الصحة هدفا من أهداف التطور الاجتماعي والاقتصادي ، فهي حق أساسي لجميع الشعوب، علاوة على أنها وسيلة مهمة إلى جانب الوسائل الأخرى لبلوغ الأهداف الموجودة في تحقيق رفاهية الشعوب ، والمجتمعات .

لقد عاش العالم سنوات طويلة من عمره، وفي تصوره أن مهمة العلوم الطبية هي علاج المرضى، فإن امتدت هذه المهمة إلى أكثر من ذلك ، فإنها لا تتجاوز الوقاية من المرض

اشتد الجدل حول تحديد معنى الصحة ، فكان الشائع بين الأطباء والمشتغلين في مجال الصحي بأن الصحة تعني خلو الجسم من المرض، طالما أن جسم الإنسان قد خلا من العلة وبرا من الداء فذلك معناه أن الجسم صحيح ، بالرغم من هذا إلا أن الجدل يبقى قائما ، وعليه فما هي الصحة ؟ وما هي أهدافها وفي ما تكمن أهم أبعادها ؟.

1- تعريف الصحة:

لغة: تعني صحّة: عافية.

صحة علم حفظ الصّحة

صحّة : حقيقية ، هدف، سلامة ، وجاهه (1).

اصطلاحا : الصحة عامة هي العلم الذي يهدف إلى منع الأمراض ورفع مستوى الكفاية جسمانيا وعقليا للأفراد المجتمع بواسطة مجهداتهم الجماعية والغاية من علم الصحة هو تربية شعب سليم ، الجسم والعقل قوي البنية ذي حصانة ضد الأمراض بوقايته منها قدر المستطاع ، مع القيام بعلاجه وتخفيف ويلات المرض ومضاعفاته حتى لا يصاب بعجز أو عاهة ترده عاجزا أو عالية على المجتمع (2) .

وقد عرفها أيضا العالم "وينسلو" على أنها علم وفن : الوقاية من المرض، إطالة العمر، ترقيّة الصحة والكفاية (3) .

والصحة أيضا هي خلو الجسم والعقل والنفس من أي علل أو أمراض أو عجز، وتوازن الجسد مع العوامل، الضارة التي يتعرض لها ومدى تكيفه معها (4) .

1- البعلبكي روجي ، المورد الثلاثي : قاموس ثلاثي اللغات عربي،انكليزي، فرنسي مع طرق اللفظ، نفس المرجع السابق، ص1035.

2- أبو حنتم عبد الحليم ،المعجم الطبي "أول معجم شامل بكل المصطلحات الطبية المتداولة في العالم وتعريفاتها"، ط1، دار أسامة للنشر والتوزيع ودار المشرق الثقافي ، الأردن، الأردن :عمان ، 2006، ص222.

3- توفيق قمر عصام، الخدمة الاجتماعية بين الصحة العامة والبيئة، ط1، دار السحاب للنشر والتوزيع، مصر: القاهرة، 2007، ص158.

4 - وليد السيول خالد ، الصحة والسلامة في البيئة المدرسية ، ط1 ، دار المناهج للنشر والتوزيع ، الأردن : عمان ، 2005 ، ص20 .

وبهذا فهي تكون العلم والفن الهادفان إلى الحد من المرض والوقاية منه والعمل على إطالة العمر قدر المستطاع ورفع مستوى الصحة والكفاية ، وذلك من خلال اتباع مجهودات منظمة قصد التحكم في انتشار الأمراض ، وتعليم الأفراد أصول الصحة الشخصية وطرق الوقاية من مختلف الأمراض .

2- مجالات الصحة العامة وميادينها:

يمكن تقسيم خدمات الصحة العامة ومجالاتها إلى قسمين و هما :

- أولاً: الخدمات التي تقدمها الإدارات الصحية منفردة أو بالاشتراك مع غيرها :

1- مجال صحة البيئة وتشمل :

- التخطيط السليم للمدن والقرى مما يتيح الفرصة لتهوية الجيدة داخل السكن .



- المسكن الصحي.

- جمع وتصريف الفضلات الأدمية ومكافحة والحشرات.

- مراقبة المواد الخطيرة ومخلفات المصانع .

- المياه الصالحة للشرب والاستعمال الأدمي.

- حماية الأنهار والجو من التلوث⁽¹⁾.

2- مجال الصحة الفردية والاجتماعية وتشمل:

أ - الشخص السليم :ويتم ذلك عن طريق الاهتمام بتغذيته ونظافته الشخصية وقوامه

- رعاية الحوامل (قبل أثناء وبعد الولادة) .

- رعاية الأطفال سواء كانوا في سن الرضاعة ، أو قبل المدرسة، أو في المدرسة.

- رعاية البالغين بما في ذلك عمال المصانع⁽²⁾ .

1- قطاش رشدي ، حسن نوال ، الصحة العامة، ط1، دار تسنيم للنشر والتوزيع، عمان ، 2004، ص 14.

2- عثمان الصديقي سلوى ، مدخل في الصحة العامة والرعاية الصحية من منظور الخدمة الاجتماعية، دط، المكتب

الجامعي الحديث ، مصر : الإسكندرية ، 2002، ص51.

ب - رعاية المعوقين:

- رعاية المعوقين من الأطفال والمسنين.

ج - رعاية المرضى:

- الحالات المرضية المتعلقة بالحمل والولادة.

- الأمراض المزمنة والمعدية.

3- مجال مكافحة الأمراض المعدية ويشمل:

- الحجر الصحي للقادمين من مناطق موبوءة خارج البلاد أو على المستوى الوطني.
- الإجراءات الوقائية العامة وتشمل التحصين ضد الأمراض المعدية وعزل المرضى وتطهير إفرازاتهم⁽³⁾.

4- المجال العام ويشمل:

- أ- تقوية بناء الصحة وترقيتها ويشتمل هذا الأخير على:
- التغذية ، التربية البدنية ، التربية الصحية (عقليا وبدنيا).

ب - المجال التنظيمي ويشمل:

- توحيد المعايير في المجال الصحي .
- سن القوانين في المجال الصحي.
- اشتراطات الطعام والأدوية .

ج - مجال الإمدادات والتجهيزات:

- طبية.

- صحية⁽⁴⁾.

3 - عثمان الصديقي سلوى ، مدخل في الصحة العامة والرعاية الصحية من منظور الخدمة الاجتماعية ، د ط ، المكتب الجامعي الحديث ، مصر: الإسكندرية ، 2002 ، ص51.

4 - قطاش رشدي ، حسن نوال ، الصحة العامة ، نفس المرجع السابق، ص16.

ثانياً: الخدمات المساعدة للصحة العامة والاجتماعية ويشتمل:

1. الرعاية الاجتماعية ويستفاد منها في عمليات تنظيم المجتمع والخدمة الاجتماعية .
2. إجراءات الضمان الاجتماعي وتؤثر في الصحة العامة عن طريق العمالة والاستخدام والتأمينات.
3. التعليم يؤثر في الصحة العامة عن طريق البحوث ومعرفة الحقائق، العلمية المرتبطة بالصحة والتعليم العام.
4. انتاج وتوزيع الطعام ويستفاد من ذلك في مجال الصحة العامة.
5. استصلاح الأراضي تؤدي إلى التوسع في الاسكان والتوسع في زراعة وإنتاج الطعام .
6. خدمات الطب البيطري وهذا ما يؤدي إلى التوسع في منتجات الألبان واللحوم والحد من الأمراض تنتقل للإنسان.
7. ادارات العمل وتحدد ساعات العمل المناسبة للصحة والاجور وظروف العمل.
8. خدمات الترويج والترفيه من حمامات سباحة ومسارح ،ومنتزهات ،وهذا مله أثر على الصحة.
9. النقل والمواصلات وتسهيل الوصول إلى الوحدات الصحية.
10. تنظيم الأسرة والسكان بما يتناسب مع الحاجات الصحية والتعليمية والتربوية للأطفال، وهذه الخدمات تؤكد على اهتمام الدولة وسعيها إلى توفير الرفاهية الصحية لسكان، أي أنها تعمل في اتجاه تحقيق رسالة الصحة العامة (5).

5 - عثمان الصديقي سلوى ، مدخل في الصحة العامة والرعاية الصحية من منظور الخدمة الاجتماعية، نفس المرجع السابق، ص52.

3- أهداف الصحة وأبعادها :

3-1- أهدافها:

1. ترقية الصحة : ويقصد بها الجهود التي تهدف إلى الحفاظ على الصحة العامة للأفراد والأسر والمجتمع وتحسينها وهي تشمل الإجراءات الخاصة للوقاية من مختلف الأمراض ومن هذه الجهود نذكر:
 - تحسين السكن.
 - تأمين المياه الصحية .
 - تصريف الفضلات .
2. مكافحة الأخطار الصحية ومعالجتها : ويقصد بها الكشف المبكر عن الأمراض ومعالجتها بشكل فعال لدرء المضاعفات و الأخطار .⁽¹⁾
3. التأهيل: ويهدف إلى إعادة المصابين بالعجز إلى المجتمع كأفراد طبيعيين ،وكذلك التأهيل للوقاية من المضاعفات الاجتماعية من تشرد أو تسول وليتمكن الفرد من ممارسة حياته الطبيعية في الإنتاج و التطور .
4. الوقاية من الأمراض:وهي إجراءات وقائية نوعية أو خاصة تهدف لمنع المرض قبل حدوثه ، بمكافحة المسببات و عوامل الاحتضار وهي موجهة لكافة أفراد المجتمع وتشمل :التطعيم ضد مرض معين.
 - إعطاء فيتامينات معينة أو استخدام أدوية نوعية.
 - تحسين العادات الغذائية و غلي الحليب.
 - تصريف الفضلات.
 - ردم البرك والمستنقعات.
 - استخدام الملابس الواقية والأقنعة الخاصة في الصناعات.⁽²⁾

1- قطاش رشدي ، نوال حسن، الصحة العامة، نفس المرجع السابق، ص17.

2- حمدي الصفدي عصام ، مبادئ علم وبنيات الصحة، ط1، دار المسيرة للنشر والتوزيع والطباعة، عمان،

2001 ، ص24.

2-3- أبعادها:

توجد للصحة ثلاث مكونات وأبعاد مترابطة وهي:

- الصحة البدنية أو الجسمية.

- الصحة الفعلية أو النفسية.

- الصحة الاجتماعية.

➤ **الصحة البدنية والجسمية:** حيث تكون صحة البدن جزءا من الصحة الكلية، وعلامات صحة الفرد هي مظهر حسن، واتزان، وسلامة حركات الجسم، وأن يكون معدل نبضات القلب وضغط الدم وتحمل التمارين في حالة الراحة في المدى الطبيعي للشخص حسب سنه وجنسه، وأن يكون زيادة الوزن لدى الشباب والتأمين مستمرة. والوسائل الرئيسية المتبعة لتقدير حالة البدن الصحية هي:

- دراسة مقاييس الجسم.

- الفحص السريري الإكلينيكي.

- قياس التغذية، اختبارات كيميائية ومخبرية، مختلفة.

➤ **الصحة العقلية:** الصحة العقلية في العصر الحديث لا تعني مجرد الخلو من المرض الفعلي، فهناك ارتباط شديد وثيق بين الصحة العقلية والصحة البدنية فتدهور الصحة العقلية يؤثر في الصحة البدنية والعكس صحيح فملكات الشخص السليم عقليا هي:

- الخلو من التناقض الداخلي.

- القدرة على التأقلم مع الآخرين .

- القدرة على ضبط النفس .⁽¹⁾

- القدرة على مواجهة المشاكل و حلها بحكمة.

1- فايز النماس أحمد ، الخدمة الاجتماعية الطبية ، ط 1 ، دار النهضة العربي، بيروت ، 2000 ، ص 49 .

➤ **الصحة الاجتماعية :** الوضع الاقتصادي الاجتماعي يساهم في ذلك ،فالبينة الاجتماعية التي نعيش فيها لها تأثير على صحة الأفراد والمجتمعات، فمثلا تعاطي الخمر وإدمان المخدرات وحوادث الطرق هي بعض الأدلة على ابتلاء البيئة الاجتماعية لذلك ، فإن صحة الأفراد والجماعات تعتمد بدرجة كبيرة على البيئة الاجتماعية، ومنه فالصحة تعتبر حالة تمتع الفرد بكامل العافية البدنية والعقلية والاجتماعية وليست مجرد خلوه من المرض والعاهة، وهناك علاقة وثيقة بين الصحة العامة والعوامل الاجتماعية، منذ كانت المجتمعات تعتني دائما بالأحوال الاجتماعية التي تهدد صحة أعضائها .

إضافة إلى أن نسق القيم التي يعتنقها المجتمع على تشكيل اتجاهات الأفراد ومعتقداتهم وسلوكهم، فيما يتعلق بالصحة والمرض، والمنشآت الصحية كباقي المنشآت الاجتماعية، تعكس المجتمع السليم والملائم عن نظام الصحة العامة، والأدوار المسندة لكل من يزاول الطب ومن يتلقى الرعاية الطبية، تمثل إلى حد كبير سلوكا اجتماعيا مقروا، والصحة العامة باعتبارها نشاطا اجتماعيا وثقافيا متوازنا وجزء لا يتجزأ من النسق الاجتماعي⁽²⁾.

2- فايز النماس أحمد ، الخدمة الاجتماعية الطبية ، نفس المرجع السابق ،ص50.

4 - ضرورة العناية بالصحة:



إن الخطر الصحي المتزايد نتيجة التلوث الكيميائي للأغذية يستوجب ضرورة العناية بالصحة، وهذا يتم بإتباع نمط غذائي سليم، حيث يعتبر هذا الأخير من أهم العوامل المؤثرة على صحته فالتغذية السليمة

هي الأساس في الحصول على صحة جيدة، ترتبط هذه الأخيرة حسب سلامة الغذاء والتأكد من خلوه من الملوثات بمختلف أنواعها سواء ميكروبية أو كيميائية، وهذا ما يثبت



العلاقة بين الصحة ونوعية الغذاء، لذا ينبغي انتقاء الأغذية السليمة الطبيعية الطازجة وغير الملوثة بتلك المواد التي تعتبر بمثابة سموم يتعاطاها الإنسان بشكل شبه يومي وذلك للحفاظ على صحته من مختلف الأمراض.

الغذاء السليم هو الذي يحتوي على كافة المركبات الضرورية للحياة بكميات ونسب محددة، وهذا لا يتحقق إلا بتناول أغذية متنوعة تحتوي على مركبات مختلفة باستمرار والتغذية تؤثر سلبا على نمو الوزن، والمقاومة ضد الأمراض فتسهل إصابة الجسم بأمراض مختلفة، وإذا ما توفر للإنسان الغذاء الجيد وبقدر ما يحتاجه الجسم مع الابتعاد عن الملوثات التي تتراكم في الجسم نتيجة عدم الاهتمام بالأغذية فالتغذية الصحيحة تنشط الجسم وتزيد حيويته وتقوي جهاز المناعة، وإذا تحقق هذا فإنه يؤدي بالتأكيد إلى إطالة مؤكدة في فترة متوسط العمر والتمتع بصحة جيدة أما التغذية غير الصحيحة فنتيجتها



ذبول الجسم وضعفه وقلة مقاومته لمختلف الأمراض الناجمة عن التلوث الغذائي مثلا حساسية بأنواعها التي تظهر على الجسم ، لذلك فإن التأكد من سلامة هذه الأغذية يعد أمرا حيويا وضروريا للحفاظ على صحة الإنسان وحياته (1).

1- بدور حبيب ، التغذية أساس الصحة، نفس المرجع السابق، ص08.

1 - القوالب الفنية للتحقيق الصحفي:

هناك ثلاثة قوالب فنية لكتابة التحقيق الصحفي ، تقوم جميعها على أساس البناء الفني للهرم المعتدل أي أن لا بد لكل قالب أن يتكون من ثلاثة أجزاء و هي :

مقدمة ،الجسم و الخاتمة ، و هذه القوالب الثلاثة هي :

1- قالب الهرم المعتدل المبني على العرض الموضوعي :

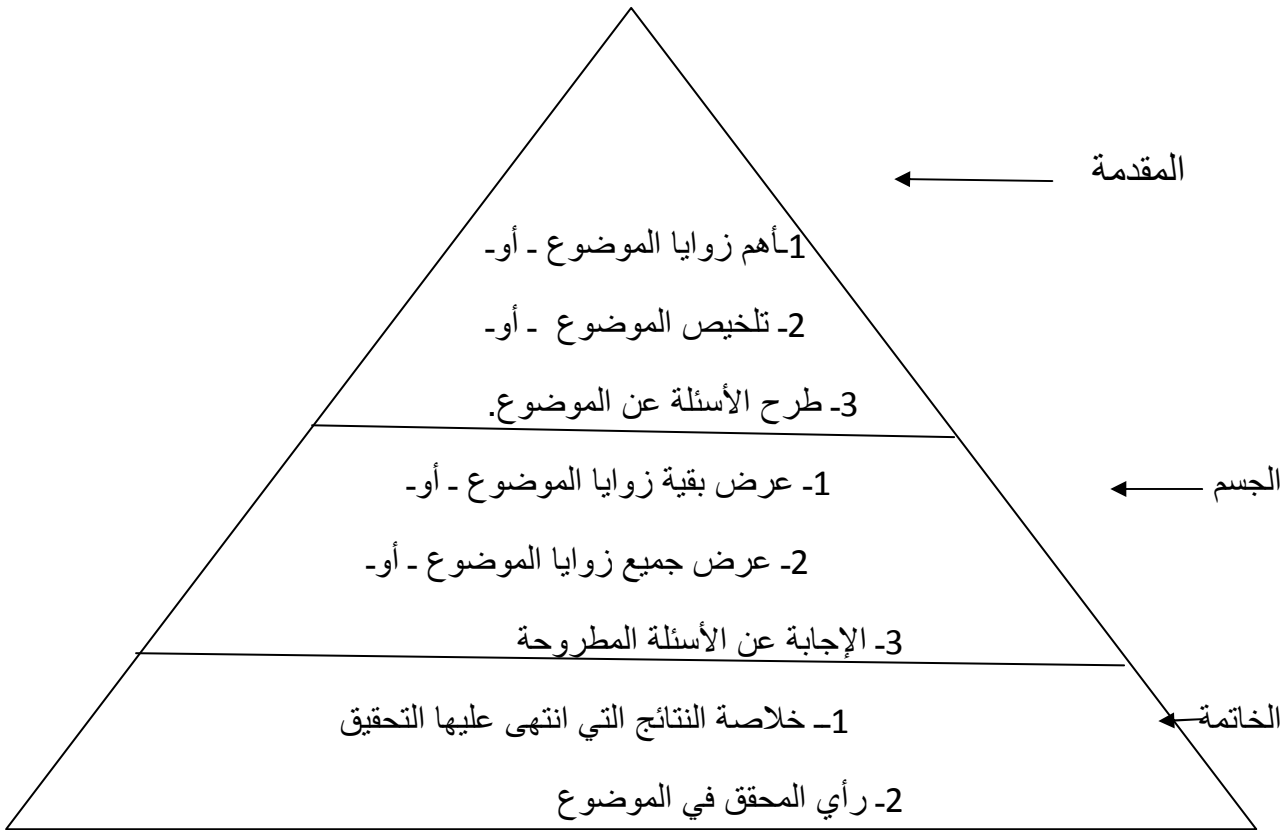
وفي هذا القالب يعرض المحقق القضية أو المشكلة التي يتناولها التحقيق بشكل موضوعي من خلال مقدمة يحرص فيها على إثارة اهتمام القارئ بالموضوع ، وتلك المقدمة يمكن أن تتخذ شكلا من الأشكال التالية :

- أن تركز المقدمة على أهم ما في الموضوع ،ثم يتولى عرض بقية الموضوع و تقديم الخاتمة خلاصة ما انتهى إليه المحقق الصحفي من آراء و تصورات و حلول .

- أن تلخص مقدمة الموضوع تلخيصا سريعا و يقدم الجسم تفاصيل الموضوع بجميع زواياه و أبعاده وتتولى الخاتمة تقديم خلاصة النتائج التي توصل إليها المحقق (1).

والشكل الموالي يبين و يمثل ذلك :

1- أحمد عثمان نعمان ، فنون التحرير الصحفي ، د ط ، دار المعرفة الجامعية ، 2008 ، ص 154.

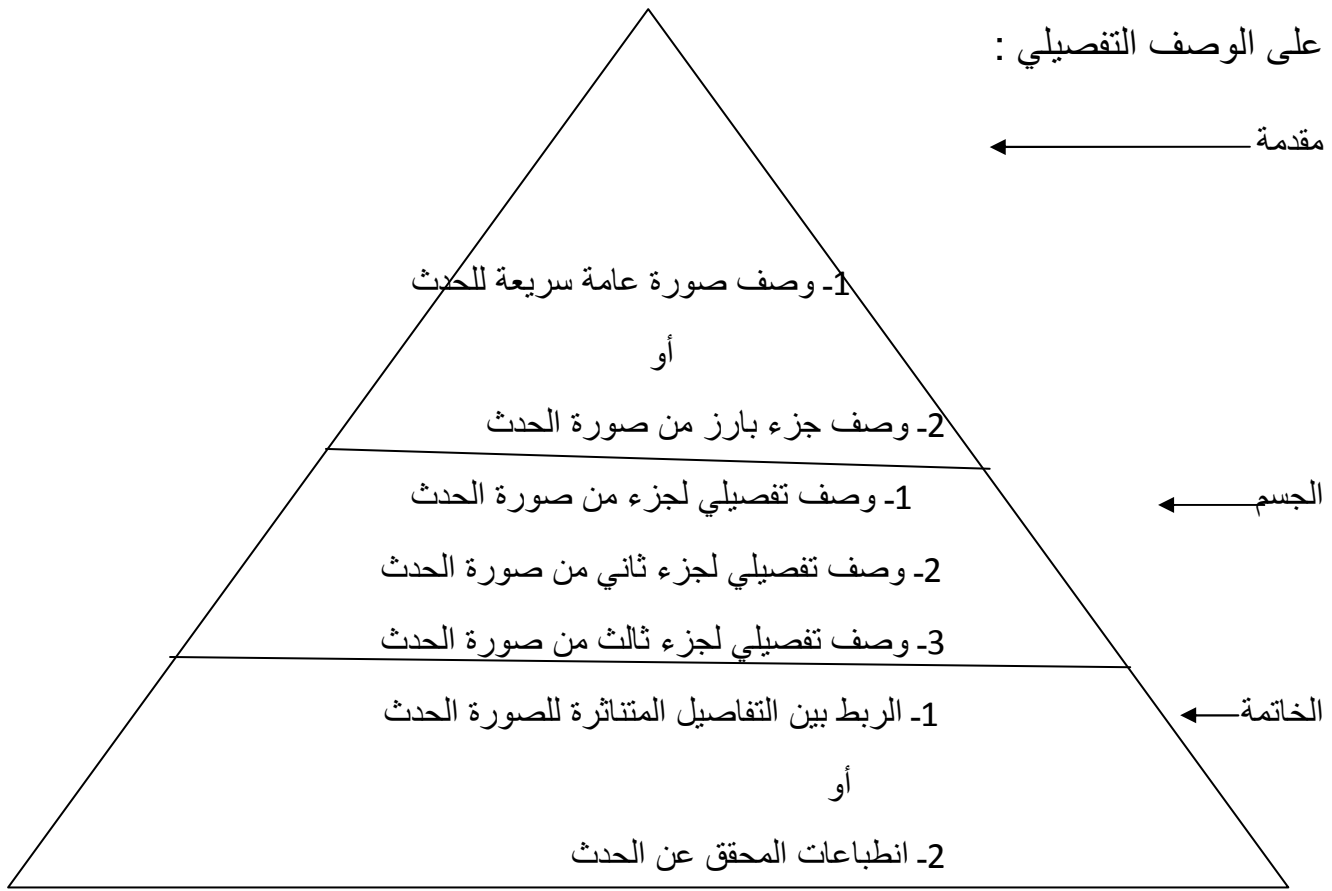


قال الهرم المعتدل المبني على العرض الموضوعي في كتابة التحقيق الصحفي⁽²⁾.

2 - أحمد عثمان نعمان ، فنون التحرير الصحفي ، نفس المرجع السابق ، ص 154.

2- قالب الهرم المعتدل المبني على الوصف التفصيلي :و في هذا القالب يصف المحرر في مقدمة التحقيق إما صورة عامة سريعة للحدث أو وصفا لجزء بارز منه ، و يترك الوصف التفصيلي للحدث ليكتب في جسم التحقيق الصحفي ، ثم تأتي الخاتمة لتربط بين التفاصيل المتناثرة لصورة الحدث بحيث تقدم الصورة المتكاملة للحدث ، أو تكفي بإظهار الانطباعات الأخيرة للمحقق على هذا الحدث ، و يصلح هذا القالب لكتابة التحقيقات الصحفية التي تدور حول الرحلات، المسابقات الرياضية، المناقشات البرلمانية أو الاحتفالات و المهرجانات أو الاجتماعات ...⁽¹⁾

والشكل الموالي يوضح طريقة كتابة التحقيق الصحفي في قالب الهرم المعتدل المبني



قالب الهرم المعتدل المبني على الوصف التفصيلي في كتابة التحقيق الصحفي ² .

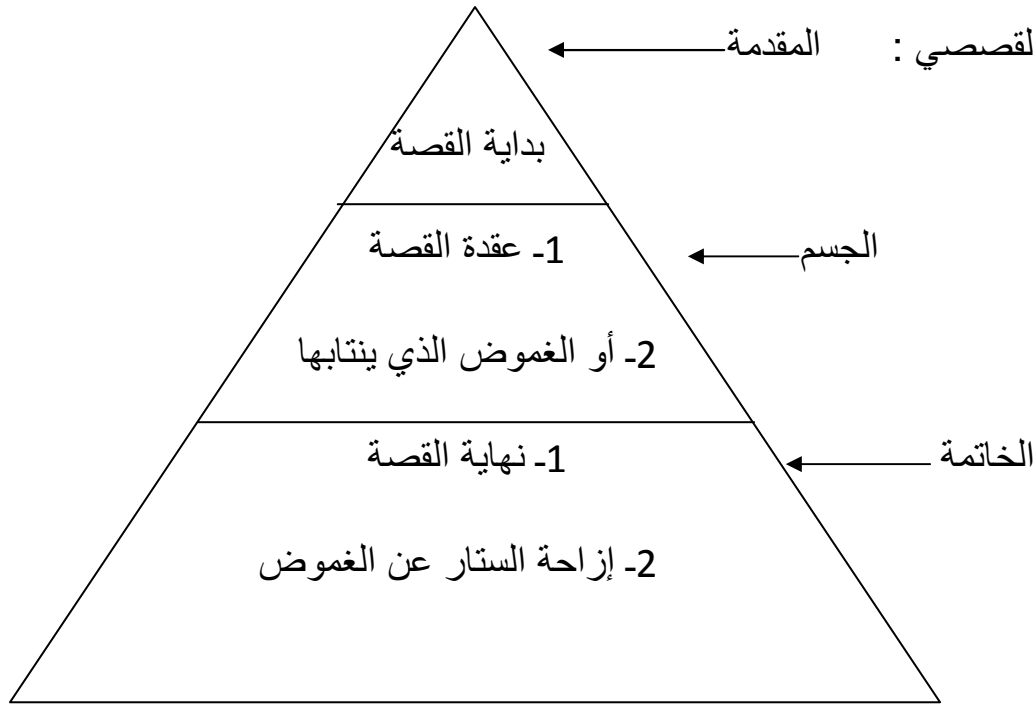
1 - إسماعيل إبراهيم، فن التحرير الصحفي بين النظرية و التطبيق ، ط 4 ، دار الفجر للنشر و التوزيع ، مصر ،

3 - قالب الهرم المعتدل المبني على السرد القصصي :

وفي هذا القالب يلجأ المحقق إلى كتابة التحقيق الصحفي في شكل قصة يسردها كما تسرد القصص الأدبية من حيث السرد القصصي ، و البناء الفني الذي يشمل على بداية ، عقدة و نهاية و يختلف عنها لكونه يقوم على الوقائع الحقيقية و ليس على الوقائع الخيالية كما هو الشأن في القصص الأدبية

و يستخدم هذا القالب عادة في التحقيقات الصحفية التي تتناول الموضوعات الإنسانية و الحوادث الخطيرة مثل حادث سقوط طائرة ، أو غرق باخرة و كذلك في التحقيقات التي تدور حول الجرائم (1)

والشكل الآتي يوضح طريقة كتابة التحقيق الصحفي في قالب الهرم المعتدل المبني على السرد القصصي :



قالب الهرم المعتدل المبني على السرد القصصي في كتابة التحقيق الصحفي (2)

1- محمود الحسن عيسى ، المقابلة و التحقيق الصحفي ، ط 4 ، دار زهران للنشر و التوزيع ، 2010 ، ص 105 .

2 - عناصر التحقيق الصحفي :

يبنى التحقيق الصحفي من عنوان و مقدمة ثم يأتي صلب التحقيق أو جسمه ثم الخاتمة في الأخير ، و ذلك فضلا عن الرسوم البيانية و الخرائط و غيرها من الوسائل الإيضاحية (1).

و من أهم الأسس و القواعد التي ينبغي على الصحفي المحقق إتباعها عند كتابة تحقيقه هي :

1. ضرورة العناية بالعناوين المصاحبة للتحقيق و مراجعتها من قبل المحرر أكثر من مرة للتأكد من أنها جاءت متضمنة لكل جوانب أو بعض جوانب المشكلة ، بما في ذلك العناوين الفرعية التي تشير إلى تسلسل الأفكار و تتابعها ، إضافة إلى أنه يجب أن يتصف العنوان بالإيجاز و الوضوح و السهولة ، بجانب التعبير بصدق عن مضمون التحقيق دون مبالغة ، و كذا عند صياغة عنوان التحقيق عدم تكراره لفضا أو معنا .
2. الالتزام بالمقدمات المناسبة ضرورة صياغة المقدمة بصورة جيدة يتم من خلالها تسليط الضوء على جوهر القضية ، أو المشكلة التي يتم تناولها في التحقيق ، و الربط بين العنوان و صلب التحقيق مع مراعاة الوضوح و الجاذبية و تجنب التفاصيل التي لاداعي لها في المقدمة .
3. تفاصيل التحقيق :تتضمن صلب التحقيق و إبراز جوانب القضية أو المشكلة التي يقوم عليها التحقيق في فقرات متناسقة .
4. خاتمة التحقيق :يشترط فيها أن تكون قوية و واضحة ، و أن تلخص النتائج والخلاصة التي توصل إليها المحرر الصحفي من تحقيقه (1).

1 - محمود الحسن عيسى ،المقابلة و التحقيق الصحفي ، نفس المرجع السابق ، ص76 .

يلبي الصحفي حاجة القراء في إزالة الغموض اتجاه مختلف الأحداث ، يحاول من خلاله المحقق الشرح و التعليق و توضيح الأسباب من خلال الإجابة على سؤال

أساسي هو: " لماذا ؟ " و هذا ما يدفع إلى الاستطلاع و البحث و تقصي أسباب الحقائق و معرفة الزوايا المتعددة للحقيقة الواقعة .

وعليه فالتحقيق الصحفي يلقي الأضواء على المشاكل المعقدة ، وتبسيطها لتستوعب من طرف القراء وكذا يزيد في قدرة القراء على الاستمتاع به و تتبع قراءته وذلك الشرح أو التحليل هو الذي يزيد في عدد القراء و نوعياتهم⁽²⁾ .

2 - أسعد محمود عبير ، التحقيق الصحفي ، نفس المرجع السابق ، ص 151 .

3 - إعداد التحقيق الصحفي و عملية تحريره :

1 - إعداد التحقيق الصحفي : يمر التحقيق الصحفي بعدة مراحل قبل أن يصل إلى مرحلة التحرير، و تلك المراحل ضرورية حتى يكون التحقيق ناجحا و يؤدي وظيفته المرجوة منه .

أ- اختيار فكرة التحقيق : تخضع هذه العملية لعدة اعتبارات لعل أهمها أن تكون هذه الفكرة مستوحاة من الأحداث الجارية أو مرتبطة بالقضايا التي تشغل المجتمع و لا بد أن تكون فكرة التحقيق الصحفي جديدة و قادرة على جذب اهتمام القارئ مع تحديد الهدف من التحقيق مسبقا .

ب - جمع المادة الأولية للتحقيق : إن المادة الأولية للتحقيق هي المعلومات الأساسية التي تشكل خلفية الموضوع ، و تلك المعلومات يمكن للمحرر أن يحصل عليها من: أرشيف المعلومات بالصحف أو مراكز البحوث و القيام بزيارات للاماكن المهمة .

ج - تنفيذ التحقيق الصحفي : إن تنفيذ التحقيق يبدأ عند البحث عن المعلومات الحية عن الموضوع ، و هذه المعلومات توجد بالدرجة الأولى عند الأشخاص الذين يدور حولهم موضوع التحقيق و يتم هذا عن طريق إجراء مقابلات صحفية مع بعض الأشخاص الذين يمكنهم إضافة معلومات هامة في موضوع التحقيق .

و كذلك الاستعانة ببعض الوثائق أو البيانات أو الأرقام أو التقارير التي لم يسبق نشرها و تحوي بيانات هامة في الموضوع (1) .

وبعدان تجمع كافة المعلومات و البيانات التي تمثل إجابة على الأسئلة أو الاستفسارات المتعلقة بالموضوع يتم تصنيفها و تبويبها لتخدم موضوع التحقيق .

1 - محمود الحسن عيسى ، المقابلة و التحقيق الصحفي ، نفس المرجع السابق ، ص 97 .

د - المعالجة و التحرير: وهي المرحلة الأخيرة من مراحل إعداد التحقيق الصحفي أي الشروع في تحرير و كتابة نص التحقيق وجعله جاهزا للنشر أو البث.

2 - عملية تحرير التحقيق الصحفي: تتم هذه العملية وفق مايلي :

أولا - مقدمة: تختلف باختلاف موضوع التحقيق ،يمكن أن تبين أهمية الموضوع ، أو تبرز أهم ما فيه،أو تلخص وقائعه ، ويجب أن تكون مشوقة لكي تثير اهتمام القراء بالموضوع و هذه المقدمة يمكن أن تأخذ عدة أشكال مثلا التركيز على الزاوية الأساسية للموضوع (2) .

ثانيا - جسم التحقيق: يضم جسم التحقيق تفاصيله المختلفة و الإجابة عن كل التساؤلات المطروحة سابقا من خلال عرض المعلومات و الوقائع و البيانات التي حصل عليها المحقق،و كذلك من خلال عرض المقابلات الصحفية التي أجريت مع الأشخاص التي لها صلة ترتبط بالموضوع ، ثم أيضا من خلال البيانات و المعلومات التي تم جمعها عن الموضوع من أرشيف المعلومات في الصحيفة أو المكتبة .

ثالثا - خاتمة: يجب أن تكون خاتمة التحقيق قوية ومؤثرة،فقد تلخص أهم الآراء الواردة في التحقيق أو تقدم خلاصة مختصرة للنتيجة التي توصل إليها المحقق أو تطرح حلا مناسباً للقضية أو المشكلة (3) .

و لهذا ينبغي على الصحفي أن يربط كافة العناصر التي يتكون منها التحقيق من عنوان ،مقدمة ،جسم الموضوع و خاتمة و مختلف العناصر التي يحتويها التحقيق الصحفي ، و تفاعل هذه العناصر يساعد كثيرا على نجاح نص التحقيق الصحفي .

2 - محمود الحسن عيسى ،المقابلة و التحقيق الصحفي ، نفس المرجع السابق ، ص 98 .

3 - أسعد محمود عبيد ،التحقيق الصحفي ،ط1 ، دار البداية ناشرون و موزعون ،الأردن :عمان ،2012 ،ص - ص 148 ، 150 .

الإطار النظري

الإطار التطبيقي

الفهرس

الإطار المنهجي

قائمة المراجع

1 - الإشكالية :

يفترض فيما يتناوله الإنسان من طعام وشراب أن يكون مليئا لكافة متطلباته الغذائيةمتوازنا في مكوناته دون زيادة أو نقصان، وأن يكون خاليا من المواد الغريبة الضارة أو السامة وخاليا من الميكروبات الممرضة التي قد يتسبب فيها الإنسان ذاته ، وذلك بتدخله أحيانا في المنتج الغذائي ، بغرض إطالة فترة تخزينه أو بغرض تحسينه أو لزيادة فرص قبوله في نظر المستهلك عامة ، هذا ما يدفع بالمصنع إلى الاعتماد على بعض المواد الكيميائية لتحقيق تلكالأغراض، تعرف تلك المواد بالمضافات الغذائية التي لاتستهلك بذاتها كغذاء و نتيجة للإفراط في استعمالها ينجم عنها بعض التأثيرات السلبية ، وعليه يطرح التساؤل التالي:ما مدى تأثير المضافات الغذائية على الصحة العامة للمستهلك؟.

- ما هي أبرز أشكال التأثيرات الصحية الناتجة عنها؟.

- كيف تؤثر المضافات الغذائية على الصحة ؟

- ما هي أهم الخطوات للتقليل من استهلاكنا للأغذية المعاملة؟.

2 - التساؤلات:

- ماهيأهم الأضرار الناتجة عن الإفراط في تناول الأغذية المعاملة بالمضافات الغذائية؟

- ما دور الرقابة النوعية للغذاء في الكشف عن الجرعات الإضافية لهذهالمضافات؟.

- هل توجد حماية وأدوات فعالة في المجتمع الجزائري في إطار حماية المستهلك؟.

- هل يتم احترام المعايير الكمية للمضافات الغذائية فيالمنتوج الغذائي؟.

- هل للمستهلك وعي عن التأثيرات السلبية لتلك المضافات على صحته؟.

- ماهي أبرز النصوص القانونية التي تضمن حماية المستهلك؟.

3 - أسباب اختيار الموضوع:

تعددت أسباب اختيارنا لهذا الموضوع بين ما هو موضوعي وما هو ذاتي

■ الأسباب الذاتية:

- الإهتمام والميول الشخصي للموضوع.
- محاولة معرفة التأثيرات الناتجة عن المضافات الغذائية على الصحة .
- نظرا للاستعمال المفرط لها في تصنيع المنتجات الغذائية التي غزت الأسواق.
- التنوع المتعدد لمختلف الأغذية بثتى الألوان والأحجام و الأذواق و التي لا تخلو من مواد تكسبها ذلك اللون أو الطعم أو رائحة، وتلك التي تجعلها تقاوم الفساد والتغير.
- نظرا للإقبال الكبير للمستهلكين لتلك الأغذية مختلفة الألوان واقتنائها دون حذر أو وعي بمخاطرها .

■ الأسباب الموضوعية:

- الأهمية البالغة للموضوع .
- انتشار بعض الأمراض سببها المضافات الغذائية.
- كثرة تداول استعمال المضافات الغذائية في معالجة مختلف الأغذية.
- زيادة وتنوع تلك المضافات الغذائية بأعداد كبيرة .
- زيادة الأغذية المحولة.
- تقاوم بعض الأمراض بسبب الغذاء.

4 - أهداف الموضوع :

- قصد إمداد المستهلك عامة بالحقائق العلمية الصحيحة وبأسلوب مبسط يتناسب مع ثقافته.
- الرغبة في محاولة تغيير العادة والسلوك السابق لتناول المنتجات الغذائية المعالجة بالمضافات الغذائية نظرا لتفاقم الأمراض المزمنة .
- التعرف على بعض المواد المضافة والتلوثات الضارة التي قد تنتج عنها .
- كشف أهم الإضرار الصحية الناتجة عن مختلف المضافات الغذائية .
- التعرف على مختلف مجالات استعمال المواد المضافة .
- توعية المستهلك بخطورة هذه المضافات الغذائية على صحته و تجنب الإكثار منها .

5 - أهمية الموضوع:

تكمن أهمية دراستنا في أن نكشف عن الأعراض الصحية الناجمة عن الأغذية المعاملة معاملات خاصة أو تحتوي على مواد غير غذائية لأغراض مختلفة ومتعددة أو تلك التي تحتوي على مكونات ضارة بالصحة، وأردنا التنبيه أن كمية تلك المضافات قد تكون غير محترمة، يمكن أن تكون النتائج أليمة.

6 أداة البحث :

إن أي دراسة علمية تحتاج الى وسائل من أجل التأكيد على الموضوع ، و ذلك بعد تحديد مشكلة البحث بصفة نهائية تعرف في مجملها أدوات البحث عموما إذ يمكن تعريفها على أنها : "مجموع الأدوات المستخدمة لأي دراسة وهي أنواع :الملاحظة ،الاستمارة،المقابلة" (1).

تطبيق هذه الأدوات العلمية يؤدي إلى الحصول على نتائج علمية تؤكد على صحة الموضوع.

وقد اخترنا في هذا البحث " المقابلة" لأنها تتناسب مع هذا الموضوع من أجل جمع البيانات ،ولأن كثير من الناس أو الأشخاص يميلون إلى تقديم المعلومات شفويا أكثر من تقديمها كتابة أو ليس لديهم إلمام في القراءة والكتابة ، وهي كثيرة الاستخدام في مجال البحث العلمي .

1- المقابلة : هي قيام الباحث بزيارة المبحوثين في بيوتهم وأماكن عملهم من أجل الحصول منهم على معلومات،يعتقد الباحث أن المبحوثين يتوفرون عليها(2).

أو هي الأسلوب الرئيسي الذي يختاره الباحث إذا كان الأفراد المبحوثين أو عدد منهم ليس لديهم إلمام في القراءة أو الكتابة ، أو أنهم يحتاجون إلى تفسير وتوضيح أسئلة الباحث واعتبارها من الوسائل والأساليب الشائعة الاستعمال في البحوث الميدانية(3).

1 - علي عويص خير الدين ،دليل البحث العلمي ،دار الغد العربي ،مصر ،دس، ص 73 .

2- أبراشايراهيم ،المنهج العلمي و تطبيقاته في العلوم الاجتماعية،ط1،دار الشروق للنشر و التوزيع ،الأردن : عمان ،2008،ص265.

3- محمد المغربيكمال ،أساليب البحث العلمي في العلوم الإنسانية والاجتماعية، ط1، الأردن :عمان، دار الثقافة،2006،ص126.

الاطار المنهجي

وهي تقوم على تدخل الباحث ومحاولة إيجاد أجوبة لأسئلته والغرض الرئيسي لإجرائها هو معرفة ما يدور في عقول الناس⁽⁴⁾.

وتعرف المقابلة أيضا على أنها تفاعل لفظي يتم عن طريق موقف مواجهة يحاول وتعرف فيه الشخص القائم بالمقابلة أن يستشير معلومات أو آراء أو معتقدات شخص آخر أو أشخاص آخرين للحصول على بعض البيانات الموضوعية⁽⁵⁾.

4- عوض عدنان ، مناهج البحث العلمي، د ط ، الشركة العربية المتحدة للتسويق والتوريدات ، مصر ، 2008 ، ص 229.

5-زرواتي رشيد ،تدريبات على منهجية البحث العلمي في العلوم الاجتماعية، ط3، ديوان المطبوعات الجامعية،الجزائر،2008،ص212.

7- تحديد مصطلحات البحث :

مفهوم التأثير:

تأثير :لغة:تعني:أثرَ تأثرَ تأثير .

1- أثر في :ترك أثرا ظاهراً ،أحدث تأثيراً : "أثر في الأجسام في الصحة " .

أثر التعب في عينيه

2- تأثر :تحركت عواطفه وشعر بانفعال معنوي : "تأثر فلان" .

تأثر بالنفس ،فلان اقتف أثره ،تتبعه ،تبعه خطوة(1) .

ويعني لفظ تأثر :انفعل تحرك إستثير (2) .

اصطلاحاً :يعني التأثير بعض التغيرات الذي يطرأ على مستقبل الرسالة كفرد ،فقد تلفت الرسالة انتباهه ويدركها ،وقد تضيف إلى معلوماته معلومات جديدة ،وقد تجعله يتصرف بطريقة جديدة أو يعدل سلوكه السابق(3) .

1-نعمه أنطوان وآخرون ،المنجد في اللغة العربية المعاصرة، ط2، دار المشرق،لبنان : بيروت،2001،ص06.

2 - روجي البعلبكي،المورد الثلاثي،قاموس ثلاثي،اللغات عربي، انجليزي،فرنسي،مع طريقة اللفظ، ط4 ،دار العلم للملايين ،لبنان : بيروت،2008،ص379.

3- محمد حجاب منير ،المعجم الاعلامي، ط1 ،دار الفجر للنشر والتوزيع ،مصر ، 2004 ، ص115.

الاطار المنهجي

ويمكن تعريف التأثير بأنه نوع من الإيحاء أو الجذب الذي يمكن أن يحدث انفعالا في النفس كأن يحاول من أوتي قدرة فكرية أو قدرة تعبيرية أن يحدث الدهشة و الإعجاب في نفوس المستمعين ، أو كأن يحاول أحدهم عن طريق التأثير النفسي أن يحدث الآخرين على القيام بأعمال تشجبها العادات و التقاليد الاجتماعية أو القيام بما يخالف القوانين⁽⁴⁾.

ويعرف التأثير أيضا أنه إحساس يحدثه عامل ما : "تأثير برد".

شدة الوقع المؤثر: "تأثير خبر" عمل يمارس شيء آخر على شخص أو على شيء آخر: تأثير المناخ في النبات أو تأثير المناخ في المزاج. وقع أو انطباع يخلفه شيء في النفس، ما يكون لشيء من عمل فعال في الشخص : "تأثير التربية ". نفوذشأن مكانة فعالية: "كان له تأثير ". نتيجة تحدثها خاصية شيء أو قدرته الفاعلة⁽⁵⁾.

ويعرف التأثير بأنه كل ما تحدثه الرسالة الإعلامية في نفس المتلقي ، و كلما استجاب المتلقي للرسالة تكون أحدثت تأثيرها ، ويكون القائم بالاتصال قد حقق الهدف من الاتصال والعكس صحيح⁽⁶⁾.

إجرائيا: يعني التأثير تلك التغييرات التي تطرأ على صحة المستهلك عامة جراء استهلاكه لمواد غذائية معالجة بمضافات غذائية و تكون تلك التأثيرات سلبية و مضرة بصحة .

4 ميشال جرجس ، معجم مصطلحات التربية والتعليم عربي فرنسي إنكليزي ، ط1، دار النهضة العربية ،لبنان: بيروت ، 2005 ، ص136 .

5- نعمه أنطوان وآخرون، المنجد في اللغة العربية المعاصرة ، نفس المرجع السابق، ص06.

6 - محمد فريد محمود عزة، القاموس الموسوعي للمصطلحات الإعلامية، إنكليزي ،عربي، ط2 ، دار العربي للنشر والتوزيع، مصر، 2002، ص206.

مفهوم المضافات الغذائية :

لغة :تعني مضاف:أي ملحق، أو مادة مضافة⁽¹⁾.

اصطلاحاً:

تعرف المضافات الغذائية على أنها :أي مادة تضاف إلى الغذاء عن قصد ولأجل غاية معينة ، وإن تؤدي الغاية المطلوبة منها كما هو متوقع بصورة مباشرة أو غير مباشرة بأن تصبح جزءاً من الغذاء أو أنها تؤثر في صفات أي غذاء وهي تشمل أي مادة تضاف عن قصد في الإنتاج والتصنيع والتعبئة والتعقيم و التحضير وغيرها⁽²⁾.

وتعرف أيضا على أنها جميع المواد التي تضاف عمداً إلى الأطعمة ، لتعاون في تصنيعها وحفظها وتحسين مذاقها ومنظرها،مثل المستحلبات،المنكهات،حافظاتالرطوبة،الألوان،الفيتامينات،المعادن،مثبطات الفطرية،يحكم قانون استخدام معظمها في جميع البلاد⁽³⁾.

1-البعلبكيروحي،المورد الثلاثي،القاموس ثلاثي اللغات عربي،انكليزي،فرنسي،نفس المرجع السابق ، ص1640.

2-جاسمحماد عبد الله،الصناعات الغذائية :أسس وطرق حفظ الأغذية،ج2،ط1، مطبعة جامعة بغداد ، بغداد : كلية الزراعة،1975،ص433 .

3-بيندر أنولاد ، ت ر:فؤاد عبد العال وآخرون،قاموس التغذية والتكنولوجيا الأغذية،ط1،شركة الطباعة العربية السعودية،المملكة العربية السعودية،1984،ص7.

إجرائيا :

ومنه فالمضافات الغذائية عبارة عن مركبات كيميائية تضاف لعدة أغراض سواء لتعديل مواصفات الغذاء أو قصد تحسين مظهره أو لإضفاء لون ، أو نكهة معينة له أو لزيادة فترات تخزينه أو لتحسين صفاته النوعية لزيادة جاذبيته للمستهلك، ولها تأثير على خواصه (الغذاء).

مفهوم الصّحة:

التعريف اللغوي للصحة: مصدر صحّ وتعني صحّ، يصحّ.

صحّ الرجل من مرضه " : برئ منه ، صحّ الخبرُ: كان مطابقا للمواقع و لما حدث ثبت صحّة ، مصدر صحّ. "يتمتع بصحّة جيدة ". ببنية جسميّة سليمة لاعتلال في جسمه، التدخين مُضر بالصحة: "مضر بسلامة جسم الإنسان" (1).

التعريف الاصطلاحي:

عرفها العالم بركنز (parkins) على أنها :حالة التوازن بين وظائف الجسم ، وأن ذلك التوازن ينتج من تكيف الجسم مع العوامل الضارة التي يتعرض لها بصفة مستمرة تقوم بها قوة الجسم المختلفة للمحافظة على البيئة الداخلية للجسم بحالة اتزان أي في حالة الصحة (2).

وقد عرفتها منظمة الصحة العالمية على أنها: حالة السلامة والكفاية البدنية والنفسية والاجتماعية، وليست مجرد الخلو من المرض أو العجز (3).

1- البستاني بطرس ،محيط المحيط :قاموسعصري مطول باللغة العربية، ج5، ط1، دار الكتب العلمية ، لبنان:بيروت، 2009، ص350.

2- حمدي الصفدي عصام، مبادئ علم وبنيات الصحة، ط1، دار المسيرة للنشر والتوزيع والطباعة، الأردن :عمان، 2001، ص13.

3مزااهرة أيمن وآخرون، علم اجتماع الصحة، ط1، دار اليازوري العلمية للنشر والتوزيع، الأردن: عمان، 2003، ص42.

مفهوم المستهلك:

لغة: جمع مستهلكون ، مستعمل ، متناول .

1- استهلك الشخص الشيء: أنفقَه و أستنفذه.

2- الشيء: تناوله .

3- الشيء: أهلكه⁽¹⁾ .

وتعني كلمة المستهلك أيضا : مُستعملُ "مستهلكًا لألات".

خلاف منتج: المستهلك الخضر في المدينة ومنتجها في الريف⁽²⁾ .

اصطلاحا: يعرف المستهلك على أنه الفرد الذي لديه رغبة أو حاجة يود إشباعها من خلال شرائه لسلعة ما ، أو الاستفادة من خدمة شريطة أن تكون له القدرة على دفع قيمة السلعة، أو الخدمة فالمستهلك هو ذلك الشخص الذي يقتني سلعة ما من أجل اشباع حاجته ورغبته⁽³⁾ .

فالمستهلك هو ذلك الشخص الطبيعي والمعنوي الذي يحصل أو يقتني أو يستعمل المال أو الخدمة من أجل الاستعمال المهني.

1- جميل إسماعيلندي، الدليل الغوي الشامل ، عربي ،عربي، ط1، المركز الثقافي لطباعة والنشر والترجمة والتوزيع، لبنان :بيروت، دس، ص561.

2-العايد أحمد وآخرون، المعجم العربي الأساسي الناطقين بالعربية و متعلميها، دط، المنظمة العربية للتربية والثقافة والعلوم، دس، ص1296 .

3- عباس العلاق بشير ، علي محمد ربابعة، الترويج والإعلان التجاري :أسس نظريات التطبيقات(مدخل متكامل) ، دط، دار اليازوري العلمية للنشر والتوزيع ،الأردن : عمان، 2007، ص372.

الاطار المنهجي

وقد عرفالمشرع الجزائري المستهلك في نص المادة 2 من المرسوم التنفيذي 90/ 39 المؤرخ في 30 أكتوبر 1990على أنه : "كل شخص يقتني بئمن أو مجاناً منتوجاً أو خدمة معدين للاستعمال الوسيط أو النهائي لسد حاجاته الشخصية أو حاجة شخص آخر أو حيوان يتكفل به" (4).

أو هو المستخدم النهائي للسلعة أو الخدمة لإشباع أغراض الاستهلاك (5).

إجرائياً:

إذن المستهلك هو ذلك الشخص الذي لديه رغبة في اقتناء شيء ما لا يمتلكه لإشباع حاجته، وتوفير مطالبه أو للحصول على السلع والخدمات لاستعمالها الشخصي أي ينتفع بها.

4- سميرة المير ، حماية المستهلك في الجزائر،مجلة تعنى البحوث الاكاديمية ، العدد04، جامعة بشار، 2008،ص45.

5- طارق شريف يونس،معجم مصطلحات العلوم الإدارية والمحاسبة و الانترنت إنجليزي عربي،ط1،دار وائل للنشر والتوزيع، الأردن :عمان، 2005،ص122.

التوصيات :

يمكن تفادي مشكلة التأثيرات السلبية للمضافات الغذائية أو الإقلال منها بالابتعاد عن كل ما من شأنه تشكيل مصدر تلوث قدر الإمكان من خلال اتخاذ الإجراءات التالية :

1. نشر الوعي الصحي و البيئي بين المواطنين و تعريفهم بمصادر تلوث الأغذية .
2. تفعيل قوانين حماية صحة المستهلك و تشديد الرقابة .
3. التحسيس بخطورة الإفراط في تناول الأغذية المعاملة بتلك المضافات الكيميائية .
4. الاعتماد على الأغذية الطازجة الطبيعية والإقلاع عن استخدام المعلبة منها.
5. التقليل من استخدام المضافات الكيميائية لما لها من أضرار على الصحة .
6. تفعيل المراقبة الدورية و الفحوص الفجائية لأماكن إعداد و تصنيع المنتجات الغذائية.
7. التأكد من أن استعمال المضافات الغذائية يعد أمنا ، و لايشكل أي خطورة على المستهلك .
8. لابد أن يثبت أنها غير مضرّة بالصحة ، و أن يكون مصرح باستخدامها من طرفالمنظمات العالمية .

المبحث الأول : ماهية التحقيق الصحفي .

- تمهيد -

- تعريف التحقيق الصحفي .

- عوامل ظهور التحقيق الصحفي وتطوره .

- أنواع التحقيق الصحفي .

- خصائص التحقيق الصحفي .

المبحث الثاني : خطوات إعداد التحقيق الصحفي.

- القوالب الفنية للتحقيق الصحفي.

- عناصر التحقيق الصحفي.

- إعداد التحقيق الصحفي وعملية تحريره.

- نموذج تحقيق صحفي حول تأثير المضافات الغذائية

على صحة المستهلك .

4- نموذج تحقيق صحفي حول : " تأثير الإضافات الغذائية على صحة المستهلك " .

أولى خطوات الموت المبرمج

المضافات الكيميائية بلا قيود البعض منها سرطان قاتل وأمراض مزمنة .

"E299"، "E330"، "E399"،... كلها رموز لمواد كيميائية ذات أسماء طويلة و معقدة أصبحت ضرورة لا يمكن الاستغناء عنها، قد يصل عدد تلك المواد الكيميائية إلى المئات إن لم يكن الآلاف ، حيث توجد حوالي 2800 مادة مصرح بها كمادة مضافة في الصناعات الغذائية والقائمة ليست ثابتة نظرا للإضافات والحذف الذي يعترئها كل مرة، يختلف الهدف و الاستخدام لتلك المواد الكيميائية بحسب نوعية الغذاء فبعضها يضاف لغرض حفظ الغذاء، أو لزيادة فرص قبوله، أو لتحسين مذاقه وغيرها من الأغراض .

نظرا للتطورات الحاصلة في التصنيع الغذائي تكاد الأسواق العالمية و المحلية تغرق بمنتجات تحتوي على عدد كبير من مواد كيميائية، أصبح يعتمد عليها في الكثير من التطبيقات اعتمادا كاملا يصعب الاستغناء عنها ، بل بدونها لن تكون هناك الكثير من الصناعات الغذائية القائمة حاليا ، حيث أن حوالي 93% من الأغذية تحتوي على مضافات غذائية عديدة ، و بالرغم من المنافع التي تحققها تلك المواد إلا أنه ينتج عنها أضرار صحية جسيمة، لهذا وعلى وجه التحديد لقد استحوذ موضوع المضافات الغذائية على جانب كبير من الاهتمام والجدل القائم حول مدى تأثيرها على صحة المستهلك، فإن كان لها كل تلك الإيجابيات فيا ترى هل هي آمنة صحيا، وفي نفس الوقت فهل الضرر الناتج عن استعمال المضافات الغذائية يتعادل مع الفوائد التي تجنى من استعمالها؟.

خطورة المضافات الغذائية

تعتبر المواد المضافة للأغذية غير آمنة صحيا بصفة عامة، فبتجاوز الحد بمعدلات أعلى من التراكيز المسموح بها تصبح سامة ، تتراكم في الجسم البشري و تحدث بعض

الأضرار الصحية المباشرة أو غير مباشرة ، و هذا يتوقف على مقدار ما يتناوله المستهلك من أغذية محتوية على تلك المواد الكيميائية ، فحوالي 25% من تلك المواد



ثبت سميتها ومنع تناولها، إذ تبين أنها مسؤولة عن العديد من الأمراض السرطانية، حيث تتراكم تلك السموم بالجسم مع الزمن حتى تصل بتركيز يؤهلها للقيام بتغيير الخلية الطبيعية إلى خلية سرطانية، أو تتسبب في حدوث فشل كلوي وغيره من الأمراض، إضافة إلى بعض التأثيرات التي تظهر على المدى

القريب بالنسبة للأشخاص الذين لديهم حساسية مفرطة هذا ما أكدت عليه أخصائية التغذية "رياضرشيدة" بمستشفى شيكيفاري لولاية مستغانم ، كما كشفت لنا أيضا إيجابيات المضافات الغذائية التي تعود على المنتجين بالربح، و في نفس الوقت تعود على المستهلكين سلبا من خلال تحللها في الجسم، و ينتج عن ذلك بعض الأمراض كأمراض المعدة و الإسهال، ومغص حاد...

قد أضافت الأخصائية للمستشفى المحلي ذاته إمكانية الاستغناء عنها باعتبارها ليست ضرورية لأغذيتنا، ونصحت بتجنب استعمالها ، كما أنها تشير إلى الأهمية القصوى لتناول الأغذية الطبيعية بدلا من المعاملة بمواد كيميائية، وقد نبهت بخطورة تلك المواد

على الصحة قائلة: " إن كل ممنوع مرغوب فكلما اقترب الغذاء إلى صورته الطبيعية كان أقل احتواء على مواد كيميائية و بالتالي يكون أقل ضررا " .

متممات غذائية...في قفص الاتهام

إن تعدد الأمراض وكثرة انتشارها جعلت الأطباء والمختصين يقومون ببحوث ودراسات علمية لمحاولة معرفة الأسباب المؤدية لحدوثها ، و لقد أثبتت تلك الدراسات أن سبب تدهور الأوضاع الصحية يعود بدرجة كبيرة للغذاء ، باعتباره الركيزة الأساسية لبناء الجسم و سلامته .

وفي هذا السياق تؤكد الدكتورة المختصة في أمراض الجلد "بلعنتر كريمة" أن سبب تفشي بعض الأمراض الجلدية يعود إلى الاستهلاك المفرط للملونات الغذائية التي تضاعف الحالة المرضية بالنسبة للذين يعانون من حساسية شديدة قد ينتج عن ذلك ظهور طفح الجلدي، أو احمرار كلي للجسم مصحوب بحكة شديدة.

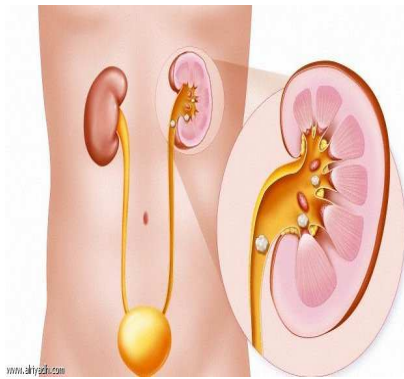


و في هذا السياق تشير الدكتورة "بلعتروس" في ذات التخصص بالمستشفى الولائميستغانم أن سبب بعض الأمراض الجلدية المختلفة يعود بدرجة كبيرة إلى الغذاء المعتمد، وهذا ما تثبته بعض الحالات المرضية التي نشخصها، إذ تعاني من الإكزيما على مستوى الأيدي والأرجل



وتضيف الدكتورة "بلعتروس" إلى أن مشكلة

الحساسية تشمل جميع الفئات سواء المسنين أو الأطفال، هذا وتنبه الدكتورة إلى خطورة الملونات الاصطناعية على الأطفال لأنها تحتوي على نسب عالية من المضافات الغذائية التي تسبب الإصابة بأمراض عديدة وتضعف جهاز المناعة للطفل



وفي هذا الصدد تؤكد الدكتورة "دربال" مختصة في أمراض القلب بمستشفى شيفاربالولائي أن التأثيرات السلبية للمضافات الغذائية تكون على المدى البعيد، من خلال تحللها في الجسم وترسبها على مختلف الأعضاء الداخلية للجسم كالمثانة و الكلى مثلا فقد تعجز الكلى عن تصفية الدم أو ظهور ما يعرف بالحصى الكلوي.

مديرية التجارة تدق ناقوس الخطر

تسعى مديرية التجارة لتجسيد معادلة التوازن بين الفوائد والأضرار الناتجة عن الاستعمال المفرط للمضافات الغذائية ، التي شهدتها مجال التصنيع الغذائي في الآونة الأخيرة، لهذا قامت الجهات الحكومية ذات العلاقة بسلامة الغذاء بتفعيل النصوص القانونية لحماية الصحة ، كما تشدد الرقابة على كل تجاوز من شأنه إلحاق الضرر بصحة المستهلكين تلك المواد المضافة .

قامت المصالح المختصة بحماية المستهلك بتحديد جداول ثابتة و ملزمة بالتركيز الأدنى الممكن استخدامه من هذه المضافات الغذائية لنوعيات الأغذية المختلفة على أن لا تزيد نسب وجودها عن الحد المسموح به ، مؤكدة على أن صحة الفرد تعتمد اعتمادا كبيرا على رجل التصنيع وأمانته في استعمال تلك المركبات المختلفة في الأغذية .

متابعة مستمرة

ولغرض السيطرة على سلامة الغذاء تم تسخير مخابر تحليل النوعية لصالح خدمة المستهلك، هذا وردا على سؤال حول وجود رقابة على كمية المضافات الغذائية قال : السيد "فوزي بغداد " رئيس مصلحة مراقبة النوعية وقمع الغش بمديرية التجارة بولاية مستغانم بأن هناك رقابة على كمية المضافات الغذائية، ومن جانبه أكد رئيس المصلحة أنهم يقومون بزيارات ميدانية لمختلف مؤسسات التصنيع الغذائي لتأكد من مدى احترام المنتجين لكمية المادة المضافة المسموح بها، وهذا يثبت تحاليل مخبرية تؤكد تطابق الملصق المكتوب على العبوة مع محتواها.

وكذا كان رده حول استفسارنا عن أبرز المراسيم التي تنص على استعمال المضافات الغذائية بأن هناك مراسيم تنفيذية تنظم ذلك، أهمها المرسوم التنفيذي رقم 12 - 214

المؤرخ في 23 جمادى الثانية سنة 1433 الموافق لـ 15 مايو 2012 يحدد شروط و كفاءات استعمال المضافات الغذائية في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري،

إضافة إلى المرسوم التنفيذي رقم 14-366 الذي يحدد الشروط والكيفيات المطبقة في مجال الملوثات المسموح بها في المواد الغذائية .

كما أجابنا أيضا على الكيفية التي يتم بها تحديد الإضافات الغذائية ونسبها لدى كل نوع من الغذاء وهذا وفق ما نص عليه المرسوم التنفيذي رقم 12 - 214 الصادر بتاريخ 15 ماي 2012 المتضمن لقائمة الإضافات الغذائية التي يمكن إضافتها للمواد الغذائية و أقصى الحدود المرخص بها ..

أشاد ذات المصدر أن كمية الإضافات الغذائية يتم تحديدها وفق ما حدده القانون، إذ يعبر عنها إما بالملغرام في الكيلوغرام (ملغ /كغ) أو بالميليلتر في اللتر (ملل/ل)، و كل تجاوز يعاقب عليه القانون، وفور الاشتباه بوجود نسب عالية لا يسمح باستهلاك المنتج من قبل الإنسان و إذا اقتضى الأمر نضطر إلى حجز المنتج أو توقيف النشاط.

ويضيف رئيس المصلحة السابق " فوزي بغداد " بأنه يمنع استعمال الإضافات الغذائية إذا كانت الغاية من المادة المضافة تغطية أخطاء أو عيوب في عملية التصنيع أو تهدف إلى خداع المستهلك .

قرار مفاجئ

كشفت لنا المكلف بمراقبة النوعية و قمع الغش في تصريح له أن وزير التجارة اتخذ كل التدابير اللازمة لحماية المستهلك، و أنه قام بتنصيب لجنة أعوان لمتابعة تلك التجاوزات ، مؤكدا على ضرورة القيام بزيارات ميدانية و أقر بتزويد الأعوان بتجهيزات خاصة لإجراء تحاليل تسمح بالكشف عن كل نقص أو زيادة لنسب المواد المضافة للأغذية ، حيث ستتكفل اللجان الولائية المختصة في المتابعة الميدانية بهدف مراقبة النوعية و قمع الغش قصد حماية المستهلك .

وحسب ذات المصدر إن الجهات المعنية تسعى إلى حصر بعض الإضافات الغذائية



ولايمكن أن تدمج في المواد الغذائية إلا تلك الإضافات الموسومة بـ "حلال" حتى يتسنى لنا التأكد من خلوها من المواد التي لها صلة ببعض الحيوانات المحرم استهلاكها في الشريعة الإسلامية على سبيل المثال مادة الجيلاتين المستخرجة من جلد الخنزير والتي قد يتم إضافتها إلى بعض الحلويات.

صرح رئيس المصلحة بأنه تم حصر حوالي 32% من المواد المضافة لأطعمة الأطفال و حوالي أكثر من 50% من المواد المضافة مشكوك في فائدتها مثل بعض الملونات الصناعية .

كما أضاف ذات المصدر أن مصلحة ترقية الجودة وبالتنسيق مع مخابر التحليل للمنتجات الغذائية تعمل على التأكد من مدى مطابقة المنتوجات الغذائية للملصق المكتوب على العبوة الغذائية ، وفي نفس الوقت أشار إلى أنه ينبغي أن تحمل العبوة بيانات الوسم من اسم الغذاء، ومكوناته، وتاريخ الإنتاج...



بالإضافة إلى ما سبق تشير السيدة " سيد روهو عائشة" رئيسة مكتب ترقية الجودة بمديرية التجارة للولاية مدى اهتمام الدولة بحماية المستهلك وإلزامية إعلامه عند اقتراح أو عرض أي سلعة ، هذا ما أكده المرسوم

التنفيذي رقم 90-53 المؤرخ في 23 فيفري 1991 المتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك إضافة إلى المرسوم التنفيذي رقم 13-378 الخاص بإعلام المستهلك بالبيانات الخاصة بالغذاء وشرح كيفية الوسم وما يحتويه الغذاء ، وهذا لحماية صحة المستهلك من تلك التأثيرات السلبية الناتجة عن التجاوزات المفرطة (مقصودة أو لا).

وفي هذا السياق ردت علينا رئيسة مكتب ترقية الجودة أنه للحفاظ على صحة المستهلك يستوجب أن تكون تلك المضافات مرخصة ، كما ينبغي أن يطبق الوسم وفق ما نص عليه المرسوم التنفيذي .

وبعد يمكن القول أنه لا يوجد أغذية مصنعة تحتوي على مركبات كيميائية مضافة وفي نفس الوقت آمنة صحيا لأنه لا توجد مادة كيميائية غير مؤذية بشكل مطلق ، ولهذا فإن خبراء منظمة الصحة العالمية والأغذية وصفوا المادة الكيميائية المسموح باستعمالها بأنها المادة التي لا تؤدي الكمية المتناولة منها لأي مجازفة بالصحة خلال فترة حياة الإنسان كلها .

لذا فلا بد من الاعتراف بالحقيقة المؤكدة حيث أنه لا يمكن للمستهلك الامتناع عن شراء السلع الغذائية المصنعة كونها لم تحضر من مصادرها التقليدية ، كما لا تستطيع الصناعات الغذائية أن توفر لجميع الناس منتجات غذائية ترضي أذواقهم دون استعمال عدد من المركبات الكيميائية في تحضيرها ، رغم المشاكل الصحية المصاحبة لاستخدامها.

فتوفير الغذاء الجيد أمرا ضروريا للحفاظ على صحة الإنسان وحياته ، لذلك ينبغي تطبيق مبدأ التوازن بين الفوائد والأخطار الناجمة عن إضافتها .

تمهيد:

تعتبر المواد المضافة للأغذية بمثابة قاعدة أساسية في تصنيع المنتجات الغذائية، فهي جميع المواد الكيميائية سواء الصناعية أو طبيعية التي ليست من المكونات الطبيعية للمادة الغذائية، وتضاف إليها عمدا في أي مرحلة من مراحل إنتاجها لإجهازيها، وتستعمل تلك المواد الكيميائية في الأغذية لأغراض متعددة ومختلفة، سواء لغرض زيادة فرص قبولها أو لزيادة أمد حفظها وغيرها من الأغراض، وهذا ما تحدده القوانين الغذائية في دول العالم لمختلف المواد المضافة المسموح باستخدامها في الصناعات الغذائية، لقد أصبح يعتمد على الإضافات الغذائية اعتمادا كاملا يصعب الاستغناء عنها ، فبدونها لن تكون هناك الكثير من الصناعات الغذائية القائمة حاليا، فهل الضرر الناتج عن استعمال المواد المضافة للأغذية يتعادل مع الفوائد التي تجني من استعمالها؟ وما هي أهم الآثار السلبية الناتجة عنها؟.

1تعريف المضافات الغذائية:

المضافات الغذائية هي المواد التي تضاف للغذاء أثناء تصنيعه وتعبئته بأغراض مختلفة سواء كانت هذه الإضافات طبيعية أو صناعية فبعض الأطعمة تحتاج لإضافة مواد حافظة لها من التلّف، ومن أشهر المواد الحافظة الطبيعية الملح، الخل والسكر التي تضاف لأنواع المخللات أو المرببات.... (1).

أو هي ليست موادًا غذائية، لكن الهدف من إضافتها إعطاء الأغذية صفات محددة من طعم ونكهة، وكذلك إطالة فترة الصلاحية، تختلف هذه المواد فيما بينها بالتركيب الكيميائي والوظيفة، ولا تضاف إلا إذا كان هناك سبب تكنولوجي مقنع(2).

وتعرف المضافات الغذائية حسب تعريف اللجنة الدولية لدستور الأغذية أنها أي مادة لا تستخدم عادة كغذاء ولا تستعمل كمكون تقليدي للأغذية سواءً كان لها قيمة غذائية أم لا وينتج عن إضافتها عمداً إلى الغذاء لغرض تكنولوجي أو فني في الإنتاج أو التجهيز أو المعالجة أو التعبئة أو النقل أو التخزين أن تصبح هذه المادة أو نواتجها عنصراً مؤثراً في خواص المنتج الغذائي للإستهلاك الإنساني(3).

- 1 - عويس السيدجمال، الملوثات الكيميائية للبيئة، ط1، دار الفجر للنشر والتوزيع، مصر، 2000، ص 116 .
- 2 - بدورحبيب، التغذية أساس الصحة، ط1، دار علاء الدين للنشر والتوزيع والترجمة، سوريا : دمشق، 1998، ص 65 .
- 3 - العروسي حسين، التلوث الغذائي، دط، مكتبة المعارف الحديثة، مصر : الإسكندرية، 2003، ص 37 .

أو هي أي مادة تضاف إلى الأطعمة وينتج أو يتوقع أن ينتج عن إضافتها أن تصبح بصورة مباشرة أو غير مباشرة جزء من الأطعمة أو تؤثر في مميزاتها وتشمل أي مادة تضاف في عملية الإنتاج أو التصنيع أو التحضير أو المعالجة أو التلوين أو التكهة أو اللف أو النقل أو الحفظ وتشمل أي مصدر إشعاعي يستعمل في هذه العمليات ويشترط في هذه المواد المضافة أن يكون متعارف عليها بين الخبراء وموافقا عليها⁽⁴⁾.

4 - قطيشات تالو وآخرون ، مبادئ في الصحة و السلامة العامة ، ط1 ، دار المسيرة للنشر و التوزيع و الطباعة ، الاردن : عمان ، 2002 ، ص 270 .

2 أنواع المضافات الغذائية وتصنيفها :

2 - 1- أنواع المضافات الغذائية:

1- المواد المضافة الحافظة: هي تلك المواد التي تضاف إلى المنتجات الغذائية بغرض إطالة عمرها التخزيني عن طريق قتل وإعاقة نمو الميكروبات التي قد تصل إلى المنتج الغذائي (1).



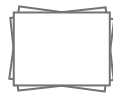
- أو هي مادة كيميائية تحاول أن تعيق أو تأخر تلف الغذاء عند إضافتها قصد منع أو القضاء على الأحياء المجهرية، وبهذا حفظ الأغذية يعني إيجاد ظروف ملائمة لمنع أو لتقليل التغيرات الكيميائية و

الفيزيائية و الحيوية التي قد تحدث للأطعمة بهدف إبقائها محتفظة بصفاتها و خواصها و قيمتها الغذائية إلى أطول فترة ممكنة ،أي أنها تعمل على إحداث تغيير في حالة الطعام ليصبح وسطا غير مناسب للتكاثر الجرثومي .

يبدأ ترقيم هذه المواد من الرقم " E 200 " إلى الرقم " E 299 " (2). وتشمل هذه المواد:

1-العروسيحسين ،التلوث الغذائي ،نفس المرجع السابق ،ص107 .

2 -الرقيعي محمد إبراهيم، المواد المضافة للأغذية ، مجلة العلوم و التقنية :سلامة الغذاء ،ج 2 ،العدد 86 ،مدينة الملك عبد العزيز ،2008 ،ص 51.



- حامض الخليك: يمكن إضافته بأي تركيز يتلائم مع عملية التصنيع الجيدة يمنع نمو البكتريا .
- حامض الكابريليك: يمكن إضافته بأي تركيز يتلاءم مع عمليات التصنيع الجيدة.
- حامض البنزويك : تضاف في تحضيرات الفيتامينية.
- حامض السوربيك : يمكن إضافته بالتركيز الملائمة لعمليات التصنيع الجيدة في الغذاء .
- الايرومايسينوالترامسين: تضاف إلى أنسجة الدجاج غير المطهية:
- ثنائي الفنيل:تضاف إلى الحمضيات كالبرتقال وغيرها (2) .
- كلوريد الصوديوم : من الأغذية التي تحفظ به عادة الزبدة ،السمن الصناعي و بعض أنواع الأجبان .
- ثنائي أكسيد الكبريت : يمكن إضافته لعصير الفاكهة و بعض الخضراوات الجافة و البسكويت .
- حامض الفورميك : يضاف للمشروبات المنكهة التي تحتوي على الماء .
- البروبيونيكوبروبيونات الصوديوم والكالسيوم: تضاف كمادة حافظة للخبز والحلويات الدقيقة ، تعتبر ذات فاعلية ضد الفطريات و البكتيريا المسببة للتخثر في الخبز .
- نترات و نترات الصوديوم و البوتاسيوم : تستخدم لحفظ اللحوم و منتجاتها أنواع الأجبان (3).

2- جاسم حامد عبد الله ، الصناعات الغذائية: أسس وطرق حفظ الأغذية، ط1، ج2، مطبعة جامعة بغداد، العراق : جامعة بغداد، 1975، ص438

3- كامل يوسف الساعد علي، المضافات الغذائية، ط2، كلية الزراعة ، الأردن: الجامعة الأردنية، 2007، ص - ص

تعتمد طرق حفظ الأغذية على ما يلي :

1- الطرق الفيزيائية :

- الحرارة الهادئة مثل: التبريد والتجميد

- الحرارة العالية مثل البسترة الغليان

- التبخير مثل التكيف التجفيف

- الاستخلاص مثل العصير المذيبات الحيوية

- التنعيم مثل طحن الحبوب (4).

2- الطرق الحيوية:

- التخمير الحامضي باستعمال حمض اللبن (اللاكتيك) وحمض الخل يستعمل في الخضروات المحفوظة، تحويل عصير الفواكه إلى خل.

- التخمير الكحولي باستعمال الخمائر (5).

4 - مهدي حسنبعد علي، مبادئ الصناعات الغذائية ، نفس المرجع السابق ، ص119.

5 قطاشرشدي ،حسن نوال ، الصحة العامة ، نفس المرجع السابق ، ص 83

3 - الطرق الكيماوية :

التحميض مثل التخليل ، التملح الجاف مثل إضافة الخل إلى الخضروات المملحة والزيتون

التدخين ، أخشاب محترقة كتدخين الأسماك واللحوم .

مواد حافظة مثل :بنزوات الصوديوم ، ثاني أكسيد الكبريت حامض السوربيك يمكن إضافتها إلى عصير الفواكه والفواكه المجففة.

قصر اللون باستعمال ثاني أكسيد الكبريت ثاني أكسيد الكلورين⁽⁶⁾.

6 - قطاشر شدي ، حسن نوال ، الصحة العامة ، نفس المرجع السابق ، ص 83.

- تتعدد طرق حفظ الأغذية وسنذكر أبرزها:

✓ **الحفظ بالتبريد:** يتم عن طريق خفض درجة حرارة الخضار والفواكه بعد جنيها واللحوم



بعد الذبح مباشرة يساعد على تقليل سرعة الأنزيمات الموجودة طبيعياً في هذه المنتجات و إذا أريد تخزين المنتجات الأولية لفترة من الزمن فلا بد من حفظها في مخازن تتوفر فيها درجة الحرارة والرطوبة المناسبين كما قد تتغير فيها نسب كل من الأوكسجين و ثاني أكسيد الكربون⁽¹⁾.

و ما يعيق هذه العملية هو احتمال عدم استقرار درجة حرارة التخزين حيث تتكون



بلورات ثلجية كبيرة خارج الخلايا إضافة إلى حدوث ضرر التبخر السطحي للأغذية و الذي يسبب التبقع في بعض المناطق ويسمى حرقة التجميد

✓ **الحفظ بالتعليب:** وتتلخص هذه العملية في تحضير

الخضار والفواكه المذكورة سابقاً ثم توضع في العلب بعد السلق ويصّب عليها المحلول المراد استعماله، ففي حالة الخضار تستعمل محاليل ملحية بتركيز 2,3% أما في الفواكه فيستعمل لها محلول سكري يتراوح تركيزه ما بين 20- 50 % حسب نوع الفاكهة و غرض استعمالها... الخ⁽²⁾.



بقوليات معلبة تحتوي على مادة

E102



الفواكه المعلبة تحتوي على مادة

E127

1- مهدي حسن عبد علي، مبادئ الصناعات الغذائية، ط2، مطبعة دار الجاحظ، العراق : بغداد ، 1972، ص117.

2 - جاسم حامد عبد الله، الصناعات الغذائية : أسس و طرق حفظ الأغذية ، ج 2 ، نفس المرجع السابق ، ص 132.

✓ **الحفظ بالبسترة**: تعني عملية التعقيم الجزئي للمحاليل العضوية دون تغير في صفاتها الكيماوية أو هي المعاملة الحرارية التي تقضي على أغلب الميكروبات المسببة للفساد الأغذية وهي التعريض إلى حرارة أقل من 100°م لفترة زمنية محددة تكفي لتخلص من أحياء معينة⁽³⁾.

✓ **الحفظ بالتجميد**: تعتمد هذه الطريقة على أساس تحويل السائل الخلوي إلى حالة صلبة وبذلك يصعب على الأحياء المجهرية القيام بعملية التغذية والنمو، ولا يكون لها تأثيرات مدامت بصورة مجمدة.

✓ **الفظ بالتجفيف**: يقصد به تبخير أغلب الرطوبة الموجودة طبيعياً في الغذاء بحيث تتحول إلى مادة صلبة ويتم التجفيف إما بصورة طبيعية تحت أشعة الشمس أو بصورة صناعية باستعمال هواء حار حوالي 70م تتنجه مراوح كهربائية مع السيطرة على سرعة الهواء ونسبة رطوبته.

✓ **الحفظ بعملية التخمير**: يقصد بعملية التخمير من الناحية العلمية تحويل السكر إلى



مركبات أحر بالأحياء المجهرية أو الأنزيمات بعدم وجود الهواء أو بوجود كميات قليلة منه، وقد استعملت هذه العملية في الصناعة لتحويل المنتجات الزراعية التي تحتوي على مواد سكرية ولو بنسب قليلة لإنتاج أغذية أكثر قابلية للحفظ من المادة الأولية المستعملة

كصناعة النبيذ والخل والأغذية الناتجة قد تفضل من قبل المستهلك لنكهتها أو طعمها ، وقد تستعمل كمضافات لأغذية أخرى كالخل المستعمل في صناعة المخللات و المايونيز⁽⁴⁾.

3- الدليمخلف صوفي ، ما يوروبايولوجيا الأغذية ، د ط ، مطبعة جامعة بغداد، العراق ، 1978، ص125.

4 - جاسم حامد عبد الله ، الصناعات الغذائية : أسس وطرق حفظ الأغذية ، ج 2، نفس المرجع السابق ، ص132 .

الحفظ بالمركبات الحافظة: لقد أدخلت مركبات عديدة إلى الأغذية لأغراض متعددة منها ما هو ذو فائدة ومنها ما هو ضار يستعمل لغرض الغش والخداع ، يمكن تقسيم المركبات المستعملة لتأدية وظائف الحفظ حسب الغاية التي تضاف من أجلها إلى ما يلي:

1- مضادات لمنع أو تقليل الأضرار الناتجة عن البكتيريا والأعفان والخمائر ، وهي مركبات تعرقل أو تمنع نمو هذه الأحياء سواء بالتأثير على بروتين الخلية أو فعاليتها الأنزيمية .



2- مركبات لمنع التغيرات الكيميائية أو التقليل من سرعة حدوثها ، حتى يصل الغذاء إلى المستهلك بأقل تأثير ممكن مثل مضادة الأكسدة .

3- تقليل تأثير التفاعلات الأنزيمية الموجودة طبيعياً في الغذاء كثنائي أكسيد الكبريت (5) .

❖ والجدول الموالي يبين المواد الكيميائية الحافظة والنسب المسموح باستعمالها لبعض الأغذية المستعملة فيها :

الفصل الأول

الإطار النظري

المضافات المادة الكيميائية	المستوى المسموح به	الغرض من الإضافة	الأغذية
الملح	غير محدد	- منع نمو الخمائر والبيكتيريا المحللة	اللحوم، الخضروات، الأسماك
السكر	غير محدد	- زيادة الضغط وتقليل نسبة الرطوبة	- الزيتون، تسكير الفواكه
الخل	غير محدد	منع نمو الأحياء بصورة عامة	- المخللات، الخيار
بنزوات الصوديوم	0,1%	- ضد الفطريات والخمائر	- عصير الفواكه الأغذية الحامضية
بروبيونات الصوديوم	0,2%	- ضد الأعفان	- العجينة المستعملة لصناعة الخبز
حامض السوربيك	0,2%	- ضد الأعفان والخمائر	- أغلفة الجبن المصنع وفي المحلات
أكسيد الأثلين	غاز يتبخر بعد الاستعمال	ضد الأعفان والخمائر	تبخير الأغذية الجافة والبهارات
النترات	0,05%	منع بكتيريا، الكلوستريريديوم	اللحوم المقددة والمعلبة وتستهلك في الأجبان في بعض الدول
النترينات	0,02%		
مضافات لمنع التغيرات الكيميائية	0,02%	منع أكسدة الدهون	الزيوت
ثنائي أمين الأثلين السداسي	0,05%	ضد البيكتيريا ويتحد مع بروتين الخلايا	في الأسماك
ثاني أكسيد الكبريت	0,3%	منع الأكسدة ضد الأنزيمات في الفواكه المحفوظة	الفواكه المجففة والفواكه المحفوظة بالعصير لإعادة تصنيعها فيما بعد

2-المواد المضافة الملونة :



هي مواد تضاف إلى السوائل أو الأطعمة بغرض إكسابها ألوانا زاهية براقه جذابة للمستهلك تستعمل بكثرة في المشروبات وأغذية الأطفال كما تستخدم في صناعة الأدوية ومستحضرات التجميل⁽¹⁾

- تلعب المواد الملونة دوراً مهماً في تحسين صورة الأغذية وتضاف هذه المواد إلى الغذاء خلال عملية التصنيع للأغراض الآتية:



1- العروسي حسين، التلوث الغذائي ، نفس المرجع السابق ، ص112.

- إضافة لون إلى غذاء ليس له لون .

- التعويض عن اللون المفقود خلال عملية تخزين الغذاء قبل التصنيع وفي أثناءه .

- إعطاء لون طبيعي للغذاء عندما يتغير حسب الفصول السنوية والظروف الجغرافية (2)

وتضاف مواد التلوين إلى الغذاء لتحسين مظهره وجعله أكثر جاذبية وقبولا من قبل المستهلك ، وأصبحت إضافتها ضرورة لا غنى عنها في بعض المنتجات الغذائية، ولكي تكتسب هذه المواد الصفة القانونية في إمكانية إضافتها لا بد أن تتوفر فيها الشروط التالية:

- لا تكون سببا في اختفاء أحد عيوب أو أضرار أو نواقص الغذاء .

- أ لا تؤدي إلى رفع درجة الغذاء أي يظهر بدرجة أعلى من درجته.

- ألا تكون سبب في تظليل المستهلك أي أن تكون

سببا في إخفاء النوعية الحقيقية للفاكهة

والخضروات.

أن يعلن على البطاقة بأن هناك مادة ملونة مضافة،

وما تحتويه من مكونات أخرى.(3)



بيانات محتويات الغذاء على الغلاف- توجد أيضا المواد الملونة الاصطناعية المعتمدة أو المرخصة تعرف بأنها مركبات كيميائية غير موجودة بالطبيعة تتم بدرجة نقاوة عالية ، بدأ تصنيع المواد الملونة الاصطناعية قبل 150 عاما في إنجلترا وألمانيا من القطران وهو المادة التي تنتج عن التقطير الإتلافي للفحم(4).

2- عطية محمد عطية وآخرون، الإنسان والبيئة ، ط1، دار الحامد للنشر والتوزيع ،الأردن: عمان ، 2012 ، ص111.

3جاسم حامد عبد الله ، الصناعات الغذائية أسس وطرق حفظ الأغذية ، ج2 ، نفس المرجع السابق، ص 463.

4 - يوسف الساعد علي كامل ، المضافات الغذائية، نفس المرجع السابق ،ص 85 .

3- المواد المضافة المحلية:



بعض الحلويات المضاف إليها المواد المحلية

هي كل ما يضاف إلى السوائل أو الأغذية من مواد لإعطائها طعما حلوا ، ومن المواد المحلية الأكثر استخداما هي السكر المستخرج من النباتات خاصة سكر القصب ، وهذه المواد الكيميائية ليس لها قيمة غذائية ، وهي تستخدم كبديل عن السكر الطبيعي لإنتاج أغذية منخفضة السعرات الحرارية حلوة المذاق (1) .

ويمكن تعريف مواد التحلية أيضا بأنها مواد تضاف للأغذية لمضاعفة حلاوة المادة الغذائية بدون أن يكون لها تأثير إضافي للطاقة ، أو السعرات الحرارية في المادة الغذائية (2) .



كما أن مصطلح المحليات يعتبر مصطلحا عاما ، يستعمل لوصف العديد من المواد التي قد تختلف في تركيبها الكيماوي وفي درجة حلاوتها وفي مصدرها وكذلك استعمالاتها .

- يمكن تصنيف المحليات إلى ثلاث مجموعات وهي :

1- العروسي حسين ، التلوث الغذائي ، نفس المرجع، ص111.

2-الرقيعي محمد إبراهيم ، المواد المضافة للأغذية ، مجلة العلوم والتقنية :سلامة الغذاء ، ج 2 ، العدد 86،مدينة

الملك عبد العزيز، 2008 ، ص 32 .

- **المجموعة الأولى:** تضم السكريات و الفركتوز و الجلوكوز و شراب الذرة و التركيز العالي من الفركتوز و شراب النشا المتحلل مائياً.
- **المجموعة الثانية:** وتسمى بالكحولات السكرية ، تضم هذه المجموعة من المحليات كل من السوربتول والمنتول والزيتول والايزومولتواللاكتول وخليط السوربتول وشراب الذرة المهدرج.
- **المجموعة الثالثة:** فهي المحليات المركزة (الشديدة) التي لا تسهم بأية سعرات حرارية ، وهي مقبولة لمرضى السكري، ومن الأمثلة عن هذه المجموعة من المحليات نجد: السكرين، السيكلاميت، الدوليسين، الأسبارتام والبوتاسيوم⁽⁴⁾.

4 - كامل الساعد علي يوسف ، **المضافات الغذائية** ، نفس المرجع السابق ، ص 250.

4- المواد المضافة ومكسبات النكهة والرائحة:

هي عبارة عن محلول يحوي الجزء النباتي ذا الرائحة والطعم الجيد المذابة في كحول أثيلي ذي تركيز معين، يضاف أو لا يضاف إليها مواد التلوين تحمل اسم النباتات المستخرجة منها (1).

وتوجد مواد النكهة إما على صورة سائلة أو مسحوق ، وعند وجودها على صورة سائلة فهي إما أن تكون مادة زيتية أو مذابة في الزيت أو غيرها من المذيبات كالبروبيلينوالجليسرول كما أنها قد تكون على هيئة مستحلب ويمكن تصنيف مواد مكسبات النكهة والرائحة إلى ست مجموعات كما يلي:



أيس كريم سوبرستوب بنكهة
تحتوي على مادة E330



حلوى Smint بنكهات الفواكه
تحتوي على مادة E330

أ. مواد نكهة طبيعية تم
الحصول عليها من أغذية
طبيعية كالفواكه .

ب. مواد نكهة طبيعية تم

الحصول عليها من الخضروات والأعشاب الطبيعية

والبهارات وتستهمل بكميات قليلة لا تزيد عن تركيزها في الأغذية الطبيعية .

ج. مواد نكهة طبيعية تستعمل في الوقت الحاضر ولكن مصادرها ليست معروفة
بدرجة كبيرة .

د. مواد النكهة التي تشير المعلومات المتوفرة عنها بأنها سامة ، ويجب منع استعمالها

هـ. مواد نكهة اصطناعية تبين المعلومات المتوفرة عنها بأنها مقبولة ويمكن استعمالها
في الأغذية مع تحديد التراكيز المسموح بها.

و. مواد نكهة اصطناعية تستعمل في الأغذية بصورة مؤقتة نظرا لعدم توفر معلومات
كافية خاصة بسميتها(2) .

1- جاسم حامد عبد الله ، الصناعات الغذائية أسس وطرق حفظ الأغذية ، ج2، نفس المرجع السابق، 472.

2- يوسف الساعد علي كامل ، المضافات الغذائية ، نفس المرجع السابق ، ص230.

1- زيت الهال: تؤخذ هذه المادة المنكهة من بذور الهال ولها رائحة الهال مع طعم حاد، تسمح التشريعات باستخدامها في منتجات المخابز والمخللات واللحوم والمشروبات الغازية .

• ومن بين مواد النكهة الأكثر استعمالاً نجد :

1- الفانيلا : تعتبر هذه الأخيرة من أكثر مواد مكسبات النكهة استعمالاً فهي تستعمل في العديد من الأغذية كالمشروبات ومنتجات الشوكولاتة والحلويات، والفانيلا نكهة طبيعية تأخذ من نبات الفانيلا .

2- زيت الزنجبيل : يتم الحصول عليه من التقطير باستخدام البخار لرايزومات الزنجبيل، يسمح باستخدام هذه المادة في منتجات المخابز والمقبلات واللحوم .

3- زيت الكمون: يسمح باستخدامه في الأجبان واللحوم والمقبلات، لم تحدد بعد التراكيز التي يمكن إضافتها للأغذية .

4 - جلوتامات أحادي الصوديوم : وهي مادة مظهرة للنكهة ، يسمح بإضافتها لكل من اللحوم و الدواجن ، لم يتم تحديد التراكيز التي تضاف بها للأغذية⁽³⁾ .

3 - يوسف الساعد علي كامل، المضافات الغذائية ، نفس المرجع السابق ، ص 231.

5- المواد المضافة المضادة للأكسدة أو مانعات الأكسدة:



عصيرراتي يحتوي على مادة

E330

كيماويا مانعات الأكسدة عبارة عن بارا أو أورثو ثنائي الفينيل أو مواد مشابهة لها في الترتيب الإلكتروني (مواد فينولي تحوي مجموعتين من الهيدروكسيل ، موضعها متقابل أو متجاوز في الجزيئة).

وتستخدم هذه المضافات لحفظ الأغذية عن طريق قدرتها عن وقف عمليات الأكسدة التي



حلوى Boing Chewing Candy

تحتوي على مادة E330

تؤدي إلى فساد المادة الغذائية أو تغيير لونها ، يبدأ ترقيم المواد المضادة للأكسدة من الرقم "E300" إلى الرقم "E399"⁽¹⁾.

وتعرف مضادات الأكسدة أيضا بأنها مواد تضاف للأغذية التي قد يسبب وجود

الأكسجين تدهورا في صفات جودتها⁽²⁾.

إذ توجد العديد من مانعات الأكسدة المستعملة على نطاق تجاري منها ما هو طبيعي الأصل كحامض الأسكوربيك و حامض الستريك و التوكوفيرولات وبعض الأمينات و المواد الفينولية ، ومنها ما هو اصطناعي كالبيوتيل هيدروكسي أنيسول و البيوتيل هيدروكسي تولوين و البروبيلجاليث و غيرها .



حلاوة الطحينية تحتوي على مادة

حمض الستريك E330

1- جاسم حامد عبد الله ، الصناعات الغذائية:أسس وطرق حفظ الأغذية ، ج2، نفس المرجع السابق،ص453.

2- يوسف الساعد علي كامل ، المضافات الغذائية ، نفس المرجع السابق،ص164.

تصنف مانعات الأكسدة الأربعة مجموعات كمايلي :

- أ. مانعات الأكسدة اصطناعية وتشمل : الأنوكسومر ، الإيثوكسيكين هيدروكسي مثيل، ثنائي ثلاثي فينول البيوتاييل.
- ب. مانعات الأكسدة طبيعية كالتوكوفيرولات و خلاصة بعض الأعشاب والنباتات منها إكليل الجبل و حامض الأسكوربيك والأسكوربات.
- ج. معضدات مانعات الأكسدة وتشمل : الليستين وأحماض الستريك والأسكوربيكوالثيو ثنائي البروبيونيك.
- د. مانعات الأكسدة ذات استعمال مأمون وتشمل : جالاتالبروبيل و صمغ الجواياك⁽³⁾.

6 - 1- المواد المضافة المستحلبة والمثبتات ومحسنات القوام :

1- المواد المضافة المستحلبة :

تعرف المواد المستحلبة بأنها مواد تساعد على الحصول على مزيج متجانس من سائلين غير قابلين للامتزاج كالماء والزيت، ويسمى المزيج المتجانس بالمستحلب، إن من أكثر



المواد المستحلبة شيوعاً في التصنيع الغذائي مستحلب الماء في الزيت وفيه يكون المنتشر هو الماء بينما وسط الانتشار هو الدهن ، أما المستحلب الثاني فهو مستحلب الزيت في الماء، وفيه يكون المنتشر هو الزيت في حين أن وسط

الانتشار هو الماء، ومن الأمثلة على مستحلب الماء في الدهن : الزبدة والمارجرين وعلى مستحلب الزيت في الماء : المايونيز.



وهذا ما نجده في حالة الأغذية المصنعة فإنه للحصول على خليط أو غذاء متزن و ثابت فلا بد من إضافة المواد المستحلبة⁽¹⁾.

1- يوسف الساعد علي كامل ، المضافات الغذائية ، نفس المرجع السابق، ص 181.

❖ وظائف المواد المستحلبة في التصنع الغذائي:

- مواد رابطة لنشاء حيث تعمل على تأخير ظاهرة التيبس في منتجات المخابز، وتقليل التلسق واللزوجة في بعض المنتجات التي يدخل النشاء في صناعتها .
- الارتباط مع البروتين وذلك لتحسين القوام والحجم وكما هو الحال في الخبز .
- تعديل اللزوجة وتحسين الانسيابية في بعض المنتجات التي تحتوي على سكر ودهن كالشيكولاتة .
- تحسين القدرة على الذوبان، ويظهر ذلك واضحا في المواد الملونة والمنكهة حيث تحتاج إلى مواد مستحلبة، وذلك لزيادة قدرتها على الذوبان .
- المساعدة في الحصول على انتشار متجانس بين المواد الصلبة والغازية.
- التزييت والتشحيم للأدوات والقوالب والمكائن المستعملة في تصنيع بعض المنتجات الغذائية لمنع الالتصاق.
- تعديل القوام في المنتجات التي تحتوي على نشاء مثل الخبز و البطاطا.

و من بين المواد المستحلبة الأكثر استعمالا نجد:

- ✓ الجلسريدات الأحادية والثنائية: وتعتبر من أكثر المواد المستحلبة استعمالا في مجال الغذاء، وتوجد إما على صورة سوائل صفراء اللون أو مواد صلبة ذات رائحة وطعم خفيفين غير ذائبة في الماء وتستخدم الجلسريدات الأحادية والثنائية وتقوية وتكييف العجائن، وتأخير التيبس في الخبز وتقليل الالتصاق تحسين القوام .
- ✓ عديد السوربيت: تضاف مجموعة عديد السوربيت إلى عدد من الأغذية لتحسين الحجم والقوام والتهوية وعملية خفق وتأخير التيبس وتقليل اللزوجة ومنع ظهور النقاط البيضاء على سطح الشوكولاتة.
- ✓ استرات السكروز : تضاف هذه الأخيرة إلى كل من: المارجرين و الخبز... إلخ،(2).

2 - يوسف الساعد علي كامل، المضافات الغذائية ، نفس المرجع السابق، ص. 181

والهدف من إضافته إلى الأغذية هو إما لتحسين الاستحلاب وتحسين النوعية، أو منع الالتصاق.

- ✓ الليستين: ويستخرج من بعض النباتات، وهو ذو لون أصفر خفيف إل بني، وقوامه شبه صلب وله رائحة المكسرات يضاف للعديد من الأغذية كمنتجات المخابز ومساحيق المرطبات والدهون ومنتجات اللحوم والدواجن، حيث يستخدم الليستين كمادة مستحلبة ومادة مانعة للأكسدة إضافة إلى أنه يعمل على زيادة امتصاص الماء ويساعد على تكييف العجينة ويحسن عملية الخفق والنوعية ويقلل الالتصاق .
- ✓ إستراتال سوربتان : تعتبر هذه الأخيرة من أكثر مواد الاستحلاب الشائعة بعد كل من الجلسريدات الأحادية والثنائية وعديد السوربيت . يضاف للعديد من الأغذية، ومن أهم وظائفه التي يؤديها عند إضافته للأغذية تأخير ظاهرة التيبس وتحسين الحجم والقوام في منتجات المخابز وتقليل اللزوجة وتحسين الذوبان والإنتشارية في المنكهات⁽³⁾.

3- يوسف الساعد علي كامل ، المضافات الغذائية، نفس المرجع السابق، صص 185-190 .

2-المواد المضافة المثبتة:

تعرف المثبتات بأنها مواد تساعد على تثبيت المزيج المتجانس أو ما أمكن تسميته بالمستحلب بعد تكوينه، أن بعض المثبتات تعمل كمادة مستحلبة أو محسنة للقوام في نفس الوقت، ونظرا لهذا التداخل في عمل المثبتات فإن بعض الباحثين يرون أنها تندرج ضمن المواد المستحلبة أو محسنات القوام.

وهذا ما يؤكد تعددية استعمالات هذه المواد (المثبتات، محسنات القوام).

ومن أهم المواد المثبتة الطبيعية نجد منها بعض الصمغ والتي منها الصمغ العربي وصمغ الكارايا وصمغ الجوار وصمغ الكزنثانوالكرجيان وغيرها.

وهذه الصمغ مبلمرات كربوهيدراتية، حيث تساهم للزوجة والتركيب البوليمري لهذه المواد في تثبيت المزيج المتجانس من المادة الغذائية.

وهناك أيضا مواد مثبته صناعية مثل: نترات الصوديوم الثلاثي ولاكتيلاتالستيوارول الكلسيوم أو الصوديوم وتترات البوتاسيوم...إلخ.

ومن بين المواد المثبتة الأكثر استعمالا نجد:

- 1- الجليسيريدات الأحادية والثنائية: تعتبر من أكثر المواد استعمالا في مجال الغذاء.
- 2- الصمغ العربي: يأخذ الصمغ العربي من شجرة سينجال وهو ذائب في الماء وغير ذائب في الكحول يستخدم الصمغ العربي كمادة مثبته ولأغراض الاستحلاب وتغليظ القوام وإعطاء النكهة ويسمح باستخدامه في المرطبات والحلويات والمكسرات والزيوت والأغذية الخفيفة وغيرها وقد أثبتت دراسات تقييم السمية أنه ذو استعمال مأمون على أنه تضاف بنسبة لا تفوق 5% في مختلف الأغذية⁽¹⁾.

1- يوسف الساعد علي كامل، المضافات الغذائية، نفس المرجع السابق، ص195.

3- الجينات الصوديوم: تتواجد هذه الأخيرة على هيئة حبيبات أو مسحوق، وهي مادة عديمة الطعم والرائحة واللون، أو ذات لون أصفر خفيف ذائبة في الكحول و الأثير والكلوروفورم وتكون معلقاً لزجاً في الماء .

تعتبر الجينات الصوديوم عديدة الاستعمالات، فهي تعمل كمادة مثبتة، وتستعمل لأغراض الاستحلاب وكعامل مساعد للتصنيع والتحفيز النكهة وكذلك لتحسين القوام

تضاف على الحلويات القاسية والفواكه وعصائرها



عصير راني يحتوي على مادة

E330



يديل الحامض يحتوي على مادتي

E211 - E330

4- ملح الصوديوم لكاربوكسي مثل السليلوز: نضع هذه الأخيرة على أنها صمغ صناعي من مشتقات السليلوز توجد على هيئة مسحوق محب للماء أو حبيبات أو هي غير ذائبة في معظم المذيبات العضوية، وعديمة اللون والرائحة نستخدم هذه المادة بالإضافة لعملها الرئيسي كمادة مثبتة، لتغليظ القوام .



تحتوي العديد من الأطعمة المصنعة على مركبات كيميائية اصطناعية خطيرة دون معرفتنا

3- محسنات القوام: هي مواد كربوهيدراتية طبيعية محبة للماء كالأصماغ والبكتين أو هي كربوهيدرات معدلة كيميائياً كأصماغ السليلوز والنشاء المعدل.

وتضاف محسنات القوام لتحسين القوام للعديد من الأغذية كالمشروبات المرطبة واللبن وأغذية الأطفال وغيرها ، والعديد من محسنات القوام ذات استعمالات متعددة فبعضها يعمل كمثبتات والأخرى كمستحلبات ومن بغض محسنات القوام الأكثر استعمالاً نجد: (2)

2- يوسف الساعد علي كامل ، المضافات الغذائية ، نفس المرجع السابق، ص200.

1- صمغ الجوار: وهو عبارة عن مسحوق أبيض عديم الرائحة الذائب في الماء البارد وغير ذائب في الهيدروكربونات والزيوت يتم الحصول عليه من الأندوسبيرم بذور شجرة الجوار أو يعتبر صمغ الجوار من أكثر محسنات القوام استعمالاً، يستعمل صمغ الجوار، كمادة محسنة للقوام وكمادة مستحلبة ومثبتة وكذلك محسنة للقوام، يضاف صمغ الجوار إلى الخضار المصنعة وعصائر الخضار، ومنتجات الألبان ومنتجات المخابز وغيرها (3).

3 يوسف الساعد علي كامل ، المضافات الغذائية ، نفس المرجع السابق، ص200.

2- تصنيف المضافات الغذائية:

تصنف المضافات الغذائية إلى صنفين وهما :

- المضافات الغذائية المقصودة والتي تضاف بقصد .
 - المضافات التي تضاف أو تصل إلى الغذاء عرضا وهي ما تعرف أيضا بالملوثات.
- ومن هنا يمكن تصنيف المضافات الغذائية إلى مجموعتين رئيسيتين:
- **المجموعة الأولى:** المضافات الغذائية التي تساعد في عمليات التصنيع ، وتشمل مانعات التكتل الانزيمات، مانعات الرغوة، المذيبات، مانعات الالتصاق .
- **المجموعة الثانية :** تشمل المضافات الغذائية التي تؤثر على خواص المنتج النهائي وهذه المجموعة صنفت بدورها إلى أربعة أقسام وتشمل :
- أ. المضافات الغذائية التي تؤثر على الصفات الفيزيوكيميائية والفيزيائية.
- ب. المواد التي تؤثر على الصفات الحسية وتشمل (أ،ب) ومنها المستحلبات، ومثخنات القوام وال مثبتات، والمواد المنظمة، ومساعدات الانتفاخ، وكذلك تضم المركبات البروتينية و مواد النكهة، والزيوت والبهارات والمواد الملونة والمحليات.
- ج. المواد التي تساعد على تحسين القابلية الخزينة المؤقتة للأغذية وتشمل المواد الحافظة، مانعات الأكسدة ،مانعات تكوين اللون البني والمواد التي تساعد على التخليل والانضاج.



- د. المواد التي تساعد على تحسين القيمة الغذائية للغذاء وتشمل الفيتامينات والمعادن والأحماض الأمينية⁽¹⁾.
- الرمز "E" هو رمز ل مواد كيميائية صناعية أو طبيعية مضافة للأغذية الصناعية وشبه الصناعية، وبجانبه رقم مثلا E102 ، وذلك لأنها تحمل أسماء علمية طويلة و معقدة⁽¹⁾.

1- يوسف الساعد علي كامل ، المضافات الغذائية، نفس المرجع السابق، ص 24.

حيث يدل حرف (E) على إجازة المادة المضافة من جميع دول الإتحاد الأوروبي لسلامتها، وإضافتها بالتركيز المسموح به، تضاف عمدا لغرض معين أو عدة أغراض كحفظ



الغذاء من التلوث أو كملون، أو منكهة أو مضادة للأكسدة... وتعتمد هذه المواد الترقيم الدولي (S I N) لقد احتفظت المواد الملونة بالأرقام من " E 100 " إلى " E 199 " والمواد الحافظة من الرقم " E 200 " إلى " E 299 " ، و المواد المحسنة للنكهة من الرقم " E 900 " إلى " 910 " E ، والمواد المضادة للأكسدة من الرقم

E 300 " إلى الرقم " E 399 ، و المواد المستحلبة و المثبة للقوام من الرقم " E 550 " إلى الرقم " E 572 " (2).

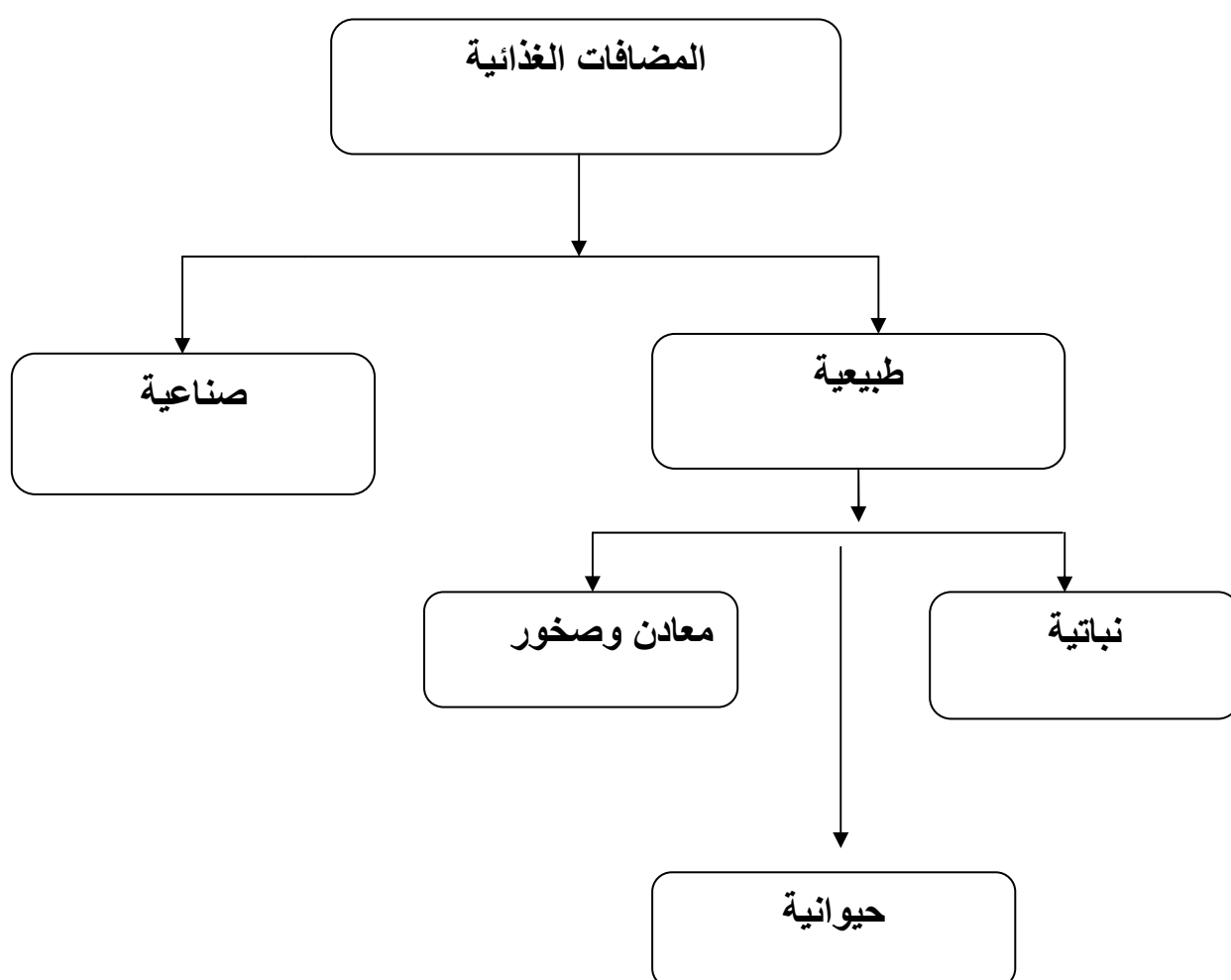
وفي التعديل الجديد للمواد المضافة الذي صدر سنة 2004 ، عن لجنة دستور الأغذية حيث تم استحداث ما يسمى "نظام مجاميع الأغذية" ، وتم بناء عليه تقسيم الأغذية إلى ستة عشرة مجموعة، شملت المجموعة الأولى على سبيل المثال: الألبان ومنتجاتها، حيث شملت المجموعة الثانية الزيوت والدهون، وشملت المجموعة الثالثة المشروبات، وشملت المجموعة الرابعة أيضا الفواكه والخضروات، وشملت المجموعة الخامسة الحلويات وهكذا (3).

2- علي كامل يوسف الساعد، المضافات الغذائية، نفس المرجع السابق، ص 25.

3- الرقيع محمد إبراهيم ، المواد المضافة للأغذية، مجلة العلوم والتقنية: سلامة الغذاء، ج2، نفس المرجع السابق، ص 51 .

3- مصادر المواد المضافة للأغذية :

تتعدد مصادر المواد المضافة، و المخطط الموالي يلخص أهم مصادر المضافات الغذائية وبعض الأمثلة عن ذلك.



وحسب المخطط فإن المضافات الغذائية تكون إما طبيعية، وهي التي تستخرج مباشرة من الطبيعة أو اصطناعية سواء كانت :

(نباتية، حيوانية، اصطناعية ...)⁽¹⁾.

1- جاسم حامد عبد الله ، الصناعات الغذائية :مكونات الغذاء،صفاته النوعية،تلفه وفساده،ط1،ج1، العراق: جامعة بغداد،، 1975،صص119، 120.

○ **نباتية:** مثلًا الزعفران النباتي، أو الملون الأخضر، ويوجد هذا الأخير في أوراق وثمار معظم النباتات خاصة في الأطوار الأولى من نموها.

فمصدر اللون الأخضر يكون في : الفاصولياء البازلاء ، وأوراق السلق والخس وغيرها ، بالإضافة إلى اللون البرتقالي المتواجد في بعض النباتات ، إذ يحمل بعضها اللون الأصفر الفاتح أو الأحمر الداكن، أو الأزرق الداكن .



وهذه الألوان لا تذوب في الماء وإنما تذوب في المذيبات الدهنية وتكون تلك الألوان موجودة في بعض الأنسجة النباتية، فهي موجودة في أغلفة اللوز، والخوخ والطماطم والقرع، والفلفل الأحمر والجزر .

- وكذا الملون الأزرق الذي يتواجد في أنسجة العنب .

ويمكن أن تتواجد هذه الملونات على أشكال سواء كانت مساحيق أو سوائل .



○ **حيوانية:** مثل الملون الأحمر الذي يستخرج

من الدعسوقة أو الجيلاتين الذي غالبًا ما يكون مصدره حيواني مثل جلد الخنزير أو البقر...

كما يمكن أن تكون مصادر المضافات الغذائية بعض المعادن أو الصخور المعدنية أو غير المعدنية مثل شوارد النحاس والحديد .

أما المصادر الصناعية فهي التي تتدخل فيها العمليات الصناعية تحويلًا أو تبديلًا للحصول على المضافات الغذائية ومثال ذلك :الزعفران غير الطبيعي والملونات الصناعية(2).

2جاسم حامد عبد الله ، الصناعات الغذائية :مكونات الغذاء،صفاته النوعية،تلفه وفساده، ج1 ،نفس المرجع السابق

4 أهم الأضرار الناتجة عن المضافات الغذائية:

يتمثل الضرر المنتشر في الانعكاسات السلبية التي تلحق بصحة الشخص أو بسلامته الجسدية نتيجة لاستهلاكه واستعماله لأشياء تحصل عليها من خلال شبكات توزيع المنتجات وذلك بسبب احتوائها على مواد ضارة أو تجاوزها حدود النسب المسموح بها من هذه المواد، إذ يتصف الضرر المنتشر بحدثة مسبباته وعمق آثاره .

فالمركبات التي دأب المنتجون على استعماله كمكسبات الطعم واللون والمواد الحافظة وغيرها كلها أصبحت مصادر تسبب أضرار خطيرة على الصحة .

- يتمخض عن استخدام هذه المواد الكيماوية، التي تدخل جسم الإنسان نتائج مأساوية حيث

تكون لها آثار خطيرة على الوظائف الحيوية للجسم⁽¹⁾.



فدخول تلك المواد إلى الجسم عن طريق التغذية على أطعمة ملوثة بها أو من وسائل أخرى ، يتسبب في ظهور التهابات كبدية أو أمراض فشل كلوي، وقد لوحظ زيادة واضحة في مثل هذه الحالات بين الأطفال حديثا مقارنة بالماضي نتيجة للاستخدام الواسع في إضافة

مواد حافظة ومكسبات الطعم والرائحة ولون إلى الأطعمة المحفوظة والمصنعة وخاصة تلك الموجهة إعلاميا للأطفال ، ذلك أن هذه المواد الكيماوية يتم استخلاصها من الدم بواسطة الكبد وأن ما لا يمتص منها يكون عبئا على الكلى من خلال ترسيبه عليها، إذ يصعب التخلص منه وبالتالي تعجز الكلى عن أداء دورها في تصفية الدم⁽²⁾.

1- عبد الحميد ثروت، الأضرار الصحية الناتجة عن الغذاء الفاسد أو الملوث: وسائل الحماية منها ومشكلات التعويض عنها، د ط، دار الجامعة الجديدة للنشر ، مصر: الإسكندرية ، 2007، ص 5.

2- العروسي حسين ، التلوث الغذائي ، نفس المرجع السابق، ص 116 .

ولذلك يحذر الأطباء المختصون من التأثيرات السلبية الناتجة عن الملونات الغذائية خاصة الاصطناعية منها على الصحة العامة و ما تسببه من أمراض الحساسية الجلدية



بأنواعها، كما أنها تسبب التهابات حادة في المعدة وقد تؤدي إلى القرحة المعدية والأخطر من ذلك الإقبال عليها بشكل كبير، و تراكمها في الجسم يؤدي في نهاية المطاف إلى الإصابة ببعض الأمراض الخطيرة كالسرطان، إضافة إلى أنها تساهم في تعطيل وظائف الكبد .

و ينتج عن المواد الحافظة أضرار جسيمة فقد اتضح أن أملاح النترات تتفاعل مع عصارة المعدة الحامضية وينتج عن ذلك تكون حمض نيتروز الذي يتفاعل مع هيموجلوبين الدم، مكونا المركب ميثيموجلوبين والذي يقلل من كفاءة الدم في النقل الأكسجين من الرئتين إلى أنسجة الجسم المختلفة متسببا في حدوث حالات فقر الدم وخاصة بين الأطفال ، قد تظهر على الإنسان أعراض تسمم الدم عند وصول نسبة المتهيموجلوبين إلى 10% من مجمل هيموجلوبين الدم حيث تظهر اضطرابات في التنفس والنبض وبوصول النسبة 70% قد تؤدي إلى الموت (3).

3- العروسي حسين ، التلوث الغذائي ، نفس المرجع السابق، ص113.

كما أن هناك أضرار ناتجة عن الاستعمال المتزايد للمواد المضافة المحلية ، و لهذه



الأخيرة تأثيرات سلبية على المخ والبصر وعلى بعض وظائف الغدد وتؤدي إلى حدوث أورام سرطانية، الجدير بالذكر أن استعمال المحليات الاصطناعية وتجاوز الحدود المسموح بها قد يكون

لها أثارا جانبية فمثلا في حالة السكريات الكحولية فإن زيادة الكمية المستهلكة منها قد يسبب الإسهال وأيضا قد يؤدي إلى انتفاخ البطن و الغثيان و المغص الحاد .

كما أن تأثير تلك المواد المضافة ليس تأثيرا أنيا و إنما تظهر تلك التأثيرات السلبية على المدى البعيد من خلال ترسبها على أعضاء الجسم ، أو قد يكون تأثيرا أنيا بالنسبة للأشخاص الذين يعانون من حساسية شديدة اتجاه بعض المكونات الكيميائية فتتسبب في ظهور أمراض الحساسية المختلفة كالإكزيما والطفح الجلدي وغيرها(4).



مقدمة

نظرا لأن الأغذية التي ينتجها الإنسان هي قابلة للفساد و التلف،لذا فقد اضطر إلى أن يستخدم طرقا عديدة لحفظ غذائه في الوقت الحاضر واغلب تلك الطرق كانت قديمة شملت التجفيف،التمليح،والتدخين ،أدخلت عليها تحسينات متعدد جعلتها ناجحة وكفوءة في حفظ الغذاء .

ولا شك أن تحسين هذه الطرق أمر ضروري لتوفير غذاء كاف ومقبول لمواكبة متطلبات الزيادة في عدد السكان التي تعتبر إحدى مشاكل العصر،في حين أن أي مواجهة لهذه المشكلة تتطلب مشاركة عناصر الإنتاج والحفظ والتوزيع وتخزين الغذاء بهدف زيادة كميته ،وواضح أنه يتبادر إلى الذهن عندما يراد نقل المنتوجات من مكان لآخر لابد للغذاء أن يحافظ على صفاته بصورة جيدة ولإتمام هذه العملية فلا بد من وجود مواد كيميائية تضاف إلى الأغذية تساعد على ذلك .

وقد أصبحت المواد الكيميائية تستخدم بكثرة على نطاق واسع حسب اختلاف احتياجات المستهلك لها حيث تتعرض المنتجات الغذائية إلى معاملات خاصة بعد تمام نضجها وجمعها،وخلال فترات تخزينها وتسويقها حتى تمام استهلاكها ، مما جعل الإنسان أحيانا يتدخل مع المنتج الغذائي بإضافة مواد غير غذائية إلى المكونات الأساسية الداخلة في تصنيع الغذاء،فنجد أن كثيرا منها ما تضاف إليها أثناء عملية التصنيع ولأغراض خاصة قد تكون قصد إطالة أمد حفظها وبغرض تحسينها وزيادة فرص قبولها في نظر المستهلك ،ومثل هذه الطرق التكنولوجية قد تؤدي إلى تغيير التركيب الكيماوي للغذاء نفسه الأمر الذي يطلب استخدام المواد المضافة للأغذية.

لذلك فإن وجود مشاكل صحية محتملة ذات علاقة بالمحتوى الكيماوي قد تكون نتيجة حتمية لا يمكن تفاديها ويعتبر ضبط الجودة ليس ضروريا للتأكد من قابلية

الغذاء و فقط بل أيضا أنه غير ضار بصحة المستهلك .

لقد حاولنا في دراستنا هذه تسليط الضوء على موضوع مثير للاهتمام وكذا محل اهتمام لدى العديد من المنظمات والمديريات التي تسهر على حماية المستهلك ، وهذا على الصعيدين الدولي والمحلي لكونه يهدد حياة الإنسان والمتمثل فيما تسببه المضافات الغذائية من تأثيرات سلبية على صحة المستهلك .

تطرقنا في عملنا هذا إلى ثلاث جوانب : جانب منهجي، نظري ، و جانب تطبيقي.

ففي الجانب المنهجي تناولنا إشكالية الموضوع التي طرحت تساؤلات للإجابة عنها، كما وضحنا في هذا الجانب أسباب اختيار الموضوع و أهميته ، و أهداف البحث و كذلك عرفنا بأداة البحث المنتقاة ألا و هي المقابلة حيث تمت هذه الأخيرة مع بعض الأطراف التي لها صلة بالموضوع ، و أخيرا قمنا بتعريف بعض المصطلحات على ثلاث مستويات : لغويا ، اصطلاحا و إجرائيا ، قصد تبسيط الفهم .

و الإطار النظري قمنا بتقسيمه إلى قسمين :

- القسم الأول تطرقنا فيه بالتفصيل إلى تعريف المضافات الغذائية ، أنواعها و أبرز تصنيفاتها و مصادرها و أهم الأضرار الصحية الناتجة عن المواد المضافة .

أما القسم الثاني فتطرقنا فيه إلى تعريف صحة المستهلك و أهم مجالاتها و ميادينها ، و كذا أهم أهدافها و أبعادها و ضرورة العناية بالصحة .

أما الجانب التطبيقي يستوجب علينا اختيار تقنية تمتاز بجماليات تتناسب مع هذا الموضوع المثير للاهتمام، تجسيدا للواقع الذي الذي يدور فيه ، لذا كان لزوما الاستعانة و اختيار نوع من بين أنواع الكتابات الصحفية ، ألا وهو التحقيق الصحفي ، و ذلك لمعرفة التأثيرات السلبية الناجمة عن الإفراط في تناول الأغذية المعاملة كيميائيا و كيفية حماية صحة المستهلك .

المحتويات

إهداء

كلمة شكر

الفهرس

مقدمة: أ - ب

1. الإطار المنهجي :

1- الإشكالية: 04

2- التساؤلات: 04

3- أسباب اختيار الموضوع: 05

4- أهداف الموضوع: 06

5 - أهمية الموضوع: 06

6 - أداة البحث: 07

7 - تحديد المصطلحات موضوع: 09

2. الإطار النظري :

الفصل الأول : ماهية المضافات الغذائية .

تمهيد: 17

المبحث الأول: تعريف المضافات الغذائية 18

المبحث الثاني: أنواع المضافات الغذائية وتصنيفها 20

المبحث الثالث: مصادر المواد المضافة للأغذية 44

المبحث الرابع: أهم الأضرار الناتجة عن المضافات الغذائية..... 46

الفصل الثاني : ماهية الصحة العامة للمستهلك .

تمهيد:..... 49

المبحث الأول: تعريف الصحة..... 50

المبحث الثاني: مجالات الصحة وميادينها 52

المبحث الثالث: أهداف الصحة وأبعادها 55

المبحث الرابع: ضرورة العناية بالصحة..... 58

3. الإطار التطبيقي : فن التحقيق الصحفي .

المبحث الأول : ماهية التحقيق الصحفي.

تمهيد:..... 61

المطلب الأول : تعريف التحقيق الصحفي..... 62

المطلب الثاني : عوامل ظهور التحقيق الصحفي وتطوره..... 64

المطلب الثالث : أنواع التحقيق الصحفي..... 67

المطلب الرابع : خصائص التحقيق الصحفي..... 70

المبحث الثاني : خطوات إعداد التحقيق الصحفي.

المطلب الأول : القوالب الفنية للتحقيق الصحفي..... 73

المطلب الثاني : عناصر التحقيق الصحفي..... 77

المطلب الثالث : إعداد التحقيق الصحفي وعملية تحريره..... 79

المطلب الرابع : نموذج تحقيق الصحفي حول: تأثير المضافات الغذائية..... 81

خاتمة.

التوصيات.

قائمة المراجع.

المبحث الأول: ماهية التحقيق الصحفي .

- تمهيد -

- تعريف التحقيق الصحفي .

- عوامل ظهور التحقيق الصحفي و تطوره .

- أنواع التحقيق الصحفي .

- خصائص التحقيق الصحفي .

المبحث الثاني : خطوات إعداد التحقيق الصحفي.

- القوالب الفنية للتحقيق الصحفي .

- عناصر التحقيق الصحفي .

- إعداد التحقيق الصحفي و عملية تحريره .

- نموذج لتحقيق صحفي حول: تأثير المضافات الغذائية

على صحة المستهلك.

فن التحقيق الصحفي :

تمهيد :

إن تعقد الحياة الحديثة جعلت الأفراد و الجماعات تطمح أكثر فأكثر إلى المعرفة العميقة و الكاملة لمختلف القضايا و الأحداث المتنوعة بالنسبة لهم ، و بسبب كثرة الأنواع الصحفية و صعوبة تصنيفها و اعتقادها ترف لا جدوى من ورائه ألح ضرورة التحكم في قوانين هذه الأنواع من أجل حسن استخدامها بفاعلية ، و من تلك الأنواع : "التحقيق الصحفي " باعتباره الإطار الملائم الذي يتيح فرصة الإطلاع على أبعاد وقائع الأحداث ،ويكون هذا عن طريق بحث معمق حول مواضيع جادة رغبة في الوصول إلى المعرفة العميقة و الشاملة لمختلف القضايا و الأحداث ، من أجل معرفة الحقائق و تقديم تفسيرات أو حلول أو أفاق تطور واضحة و محددة بشأنها ،فما خصائص هذا النوع ؟ و ما يميزه عن باقي الأنواع الصحفية الأخرى ؟.

1- تعريف التحقيق الصحفي :

- **التعريف اللغوي للتحقيق الصحفي :** يعرف التحقيق لغة على أنه الكشف عن الحقائق و توضيحها و التأكد منها عبر التقصي و المتابعة و الملاحظة .
ويعرف أيضا على أنه استجلاء حقيقة من العالم المحيط بنا و معالجتها بأسلوب واقعي و جذاب ، أو هو الخبر الهام الذي لا ينبغي أن يمر سريعا دون أن تلتقطه حاسة صحفي يقوم بمتابعته و كتابة قصة أمس أو اليوم أو غدا و يهتم به عدد أكبر من القراء (1) .

● **التعريف الاصطلاحي للتحقيق الصحفي :**

- عرف في قاموس المصطلحات الإعلامية بأنه يقوم على خبر أو فكرة أو مشكلة أو قضية يلتقطها الصحفي من المجتمع الذي يعيش فيه ثم يقوم بجمع المادة اللازمة من بيانات و معلومات و آراء للوصول إلى الحل الذي يراه صالحا لعلاج المشكلة أو القضية التي يطرحها التحقيق، و يستعين بالصور الفوتوغرافية أو الرسوم الكاريكاتورية ويلبي التحقيق و يلبي التحقيق وظائف الصحافة الأساسية في الإعلام و الشرح و التفسير و الإرشاد و الامتناع (2) .

1- جمال الفار محمد ، المعجم الإعلامي: أول معجم إعلامي شامل بكل المصطلحات الإعلامية المتداولة في العالم وتعريفها ، ط1 ، دار أسامة للنشر و التوزيع ، و دار المشرق الثقافي ، الأردن ، عمان ، الأردن ، 2006 ، ص 60 .
2 - محمد فريد محمود عزت ، قاموس المصطلحات الإعلامية : إنجليزي ، عربي ، د ط ، دار و مكتبة الهلال للطباعة و النشر ، و دار الشروق ، لبنان : بيروت ، جدة ، 2008 ، ص 289 .

و يعرفه الدكتور "فاروق أبو زيد" على أنه فن يشرح و يفسر و يبحث في الأسباب و العوامل الاجتماعية أو الاقتصادية أو السياسية أو الفكرية التي تكمن وراء الخبر أو القضية التي يدور حولها التحقيق⁽³⁾.

إضافة إلى أن التحقيق الصحفي يعتبر فن التنوير والتثقيف بأسلوب جديد يصل إلى الإفهام لأنه ينطوي على تحرير صحفي و فن تصويري و تجسيد للمعاني و تبسيط للحقائق مع استخدام الصور والرسوم الإيضاحية التي تيسر الفهم لكافة المستويات الثقافية ، يمكن القول أن التحقيق الصحفي هو تركيبة من البحوث والمقالات والملاحظات التي يقوم بها الصحفي وأراء الأحداث أو القضايا أو الأشخاص⁽⁴⁾.
أو أنه ذلك التقرير الإخباري من خلال جهد شخصي يبذله المرء نفسه للكشف عن أشياء ذات أهمية ، يود بعض الأشخاص أو المنظمات أن تظل في طي الكتمان⁽⁵⁾.

إذن يعتبر التحقيق الصحفي أحد أهم فنون التحرير الصحفي، يتناول قضية أو مشكلة ما من المجتمع، ثم يقوم بجمع مادة الموضوع بما يتضمنه من بيانات و إحصائيات و معلومات و آراء تتعلق بالموضوع ، ثم يجمع بينها للوصول إلى الحل أو التفسير الذي يراه ملائماً لعلاج تلك المشكلة أو القضية التي هو بصدد معالجتها.

3 - مشعل سلطان عبد الجبار، إيديولوجيا الكتابة الصحفية ، ط1 ، دار أسامة للنشر و التوزيع ، الأردن: عمان ، 2012، ص189.

4 - حسني محمد نصر ، سناء عبد الرحمان، الفن الصحفي في عصر المعلومات : تحرير و كتابة التحقيقات والأحاديث الصحفية ، ط1 ، دار الكتاب الجامعي، الإمارات العربية المتحدة، 2005، ص68.

5 - محمد لعقاب الصحفي الناجح ، دليل عملي للطلبة و الصحفيين و خلايا الاتصال ، ط3 ، دار هومة للطباعة و النشر و التوزيع ، الجزائر ، 2010، ص107.

2 - عوامل ظهور التحقيق الصحفي و تطوره:

تعود أصول صحافة التحقيقات إلى السنوات العشرين الأخيرة من القرن التاسع عشر ومطلع القرن العشرين في الوم.أ ، ففي هذه الفترة أصبحت الصحافة صناعة ضخمة يعززها توزيع جماهيري ضخم ومنافسة شرسة على القارئ وعلى الإعلان بين الصحف التي تضاعف عددها في الفترة ما بين عامي 1880 و1900 إلى نحو 1967 صحيفة كلما تزايد توزيعها من 3 إلى 15 مليون نسخة (1).

إن الأنواع الصحفية المعروفة الآن، والتي يمكن أن تحمل أسماء مختلفة من مجتمع إلى آخر، تكون قد تعرضت هي الأخرى إلى تغيير في التسمية حيث ينسب الأستاذ "عبد اللطيف حمزة" التحقيق الصحفي "إلى ديفو" "Defoe" الذي اهتدى إلى التعبير في الصحافة الانكليزية وإلى الصحافي "نور تكليف" عام 1896 الذي جعل منه ركنا خاصا في صحيفته "دلي ميل" ويعتقد أن هذا الصحفي توصل لتلبية حاجة ورغبة القراء أكثر من تليبيتها عن طريق القصص. ويرى أنه وجد مناخا ملائما لظهوره ساهمت في خلقه عدة عوامل منها:

- انتشار التعليم وارتفاع الوعي و تقديم علم النفس و سعي الكتاب إلى إضفاء البعد النفسي على كتاباتهم .

1- حسني محمد نصر ،سواء عبد الرحمان ،الفن الصحفي في عصر المعلومات : تحرير و كتابة التحقيقات والأحاديث الصحفية ، نفس المرجع السابق ، ص 75.

إضافة إلى أن التحقيق الصحفي لم يأخذ الشكل الذي هو عليه الآن في عدة دول عربية حيث ظهر تحت أسماء عديدة متباينة منها: البحث، الدراسة، المشاهدات، والاستطلاع وغيرها، وكانت كلها عبارة عن مخاض لولادة التحقيق الصحفي الذي ظهر لأول مرة في 4 سبتمبر 1939 جريدة المصور المصرية تحت عنوان (مملكة الريف و دولة الإقليم) و هو إنتاج جماعي اشترك فيه عدد من مندوبي الجريدة إضافة إلى أبحاث البارزين من حكم المديریات و أدبائها⁽²⁾.

2 - لعياضي نصر الدين ، إقترابات نظرية من الأنواع الصحفية ، ط2 ، ديوان المطبوعات الجامعية ، الجزائر ، 2007 ، ص 162.

يمكن تحديد العوامل التي أدت إلى ظهور التحقيق كنوع صحفي متميز فيما يلي :

1. إن ارتفاع المستوى الثقافي و الحضاري لجمهور القراء قد فرض على الصحافة أن تتعمق أكثر في التنقيب عن أسباب الظواهر و المشكلات المختلفة
 2. تعقد الكثير من القضايا و الظواهر و المشاكل التي فرضت ضرورة شرحها و تقديمها للجمهور ،فالتحقيق الصحفي يستطيع أن يسهم في تلك القضايا بالدراسة و التحليل و تقديم الحلول و الاقتراحات .
 3. إن المناقشة بين وسائل الإعلام خلقت ديناميكية في العمل الإعلامي و جرت الكثير من المؤسسات الإعلامية إلى استغلال ما تملك من طاقات و قدرات كامنة ،لم تعد هذه المنافسة محصورة في مجال السبق الإخباري و عرض الوقائع ، بل فرض عليها أن تغوص بعيدا في أعماق المشاكل و الظواهر لمعرفة الأسباب بغرض و ضع الحلول العلمية الملائمة لها .
 4. ولقد ساهم أيضا ازدهار المجالات و تنوعها هو الآخر في تطور التحقيق و ذلك عبر توسع هذه المجالات في شرح و تفسير المواضيع لتقديم مادة إعلامية أعمق و أكثر ثقلا .
- و أخيرا قد ازدهر فن التحقيق الصحفي في سنوات العشرين الأخيرة و ذلك بمساهمة العوامل الثلاثة المتفاعلة : مجتمع / مؤسسة إعلامية / جمهور في تطور استخدام التحقيق الصحفي وهي العوامل ذاتها التي كانت وراء ميلاد ما أصبح يسمى بصحافة البحث و التقصي⁽³⁾ .

3 - لعباضي نصر الدين ، إقترابات نظرية من الأنواع الصحفية ، نفس المرجع السابق ،ص ص 163 - 164.

3- أنواع التحقيق الصحفي:

يستوعب التحقيق الصحفي مواضيع حياة المجتمع بمجالاتها المتنوعة فقد يكون موضوعه إحدى المشكلات أو القضايا العامة التي تهم المجتمع كله أو إحدى طبقاته أو فئاته، وقد يكون حول شخصية علمية أو سياسية أو أدبية أو اقتصادية، أو قد يكون بحثاً علمياً أو اكتشافاً أو اختراعاً أو غير ذلك من الموضوعات التي تمتلاء بها الحياة الاجتماعية.

ويوجد هناك نوعان رئيسيان للتحقيق الصحفي وهما:

أ. **التحقيق الصحفي المفصل:** أساس هذا النوع من التحقيقات، الكلمة المكتوبة، تساعدنا المواد المصورة (صورة، رسوم، أشكال توضيحية).

و يعتمد في هذا التحقيق على المصادر الحية من خلال لقاءات مع الأشخاص المرتبطين مباشرة بالقضية أو الفكرة من مسؤولين و جمهور أو مهتمين و باحثين و دارسين ، و كذلك يمكن الاعتماد على المصادر غير الحية عن طريق الاعتماد مثلا على قراءة الوثائق و البيانات و الإحصاءات المتعلقة بالموضوع لاستطلاع مختلف وجهات النظر المؤيدة و المعارضة

وهذا النوع يتناول الموضوع من جميع جوانبه و يغطي كل عناصره ،فهو يقدم خلفية عن الموضوع أو القضية ثم يطرح كل الأسئلة المتعلقة به و يحاول الحصول على إجابات عنها قصد الوصول إلى الموضوع .

ب. **التحقيق الصحفي المصور:** هذا النوع يعتمد على المواد المصورة (الصورة الفوتوغرافية) كعنصر أساسي ،و تكون الكلمة المكتوبة فيه عاملا مساعدا أي عكس النوع الأول ،لذلك في هذا النوع من المهم جدا الاعتناء بالصور من حيث الوضوح و الشمول (1) .

1- مشعل سلطان عبد الجبار ، إيديولوجيا الكتابة الصحفية ، نفس المرجع السابق، ص - ص 193 ، 194 .

بالإضافة إلى هذين النوعين الرئيسيين من التحقيق الصحفي توجد أنواع أخرى فرعية تقوم على أساس الهدف هو إعلام القراء بأشياء جديدة فان التحقيق يكون تحقيقا إعلاميا .
و إذا كان الهدف منه هو توجيه و إرشاد القراء في موضوع معين أو قضية معينة ، فإن التحقيق يكون توجيهيا أو إرشاديا،

و على هذا الأساس تنقسم التحقيقات الصحفية إلى :

- **التحقيقات الإعلامية :** يهدف هذا النوع إلى تقديم الحقائق و المعلومات إلى القراء و تفسيرها و تبسيطها و تحويلها إلى لغة مفهومة للقارئ مثلا أثناء التوصل إلى علاج جديد لمرض ما ، أمر يهم عدد كبير من الناس و رغبتهم في معرفة تفاصيل كثيرة عنه ، قد لا يتسع لها الخبر ، و بالتالي يأتي التحقيق الإعلامي ليعطي القارئ المعلومات الخاصة بهذا الدواء الجديد و يبسط له التركيبة الكيميائية له و فاعليته و طريقة تناوله و الجرعات المحددة له ... الخ

ومن هنا فالتحقيق الصحفي يقدم معلومات جديدة مفسرة و مبسطة بلغة صحفية بسيطة للقارئ .

- **التحقيق التفسيري :** يتصل هذا النوع اتصالا وثيقا بالنوع الأول ويعني التركيز على تفسير بعض الأحداث أو القضايا بتقديم خلفيات و آثارها المستقبلية ، و يتعلق هذا النوع أكثر بتحقيقات الظواهر الطبيعية و الإنسانية مثل : تقلبات الجو الحادة و ظاهرة الثراء السريع و غيرها من الظواهر ، و لا يشترط أن يتسم التحقيق التفسيري بالحالية و متابعة الأحداث إذ يمكن أن يفسر ظواهر قائمة في المجتمع منذ فترات طويلة (2) .

2- حسني محمد نصر ، سناء عبد الرحمن ، الفن الصحفي في عصر المعلومات : تحرير و كتابة التحقيقات و الأحاديث الصحفية ، نفس المرجع السابق ، ص - ص 93- 94 .

- **التحقيق الإرشادي** : يهدف هذا النوع إلى التصدي لمعالجة مشكلة من مشكلات المجتمع و البحث لها عن حلول من خلال جمع كافة المعلومات و الآراء حولها و استطلاع رأي المتخصصين و المسؤولين فيها و مقارنة الأقوال و المعلومات المختلفة و الوصول منها إلى حلول و اقتراحات محددة لحل مشكلة ما (2).

- **تحقيق الهروب** : وهو من أخطر أنواع التحقيقات إذا ما تم استغلاله لأبعاد الناس عن التفكير في مشاكلهم أو قضاياهم ،فهو يشد القارئ بعيدا عن مشاكله اليومية و يهرب به عن اهتماماته السياسية ليقدم له الجوانب الطريفة و المسلية و الممتعة في الحياة مثل الرحلات المثيرة و الأحداث الغريبة و الموضوعات التي تدور عن نجوم الفن و المجتمع.

- **تحقيق التوقع** : هذا النوع لا يكتفي بوصف الوقائع أو الظواهر أو المشاكل و كيف وقعت و لكنه يهتم بتطور الأحداث و ما يمكن أن تسفر عنه في المستقبلأي ماذا سيجري في المستقبل ؟ (3) .

- **تحقيق الخلفية** : هو ذلك التحقيق الذي يستهدف شرح و تحليل الأحداث و الكشف عن أبعادها و دلالاتها ...إنه تحقيق يبحث بالدرجة الأولى عما وراء الخبر .

- **تحقيق البحث أو التحقق** : وهو تحقيق يستهدف الكشف عما لا يعرفه أحد مثل: الكشف عن اختلاسات في بعض مرافق الحكومة أو الكشف عن انحراف بعض السياسيين أو سوء استغلال البعض لوظائفهم (4).

2 - حسني محمد نصر ،سناء عبد الرحمن ،الفن الصحفي في عصر المعلومات : تحرير و كتابة التحقيقات و الأحاديث الصحفية ، نفس المرجع السابق ، ص 94 .

3 - إسماعيل إبراهيم ، فن التحرير الصحفي بين النظرية و التطبيق ، ط 4 ، دار الفجر للنشر و التوزيع ، مصر ، 2005 ، ص 104 ،

4 - الحسيني أميرة ،فن الكتابة للإذاعة و التلفزيون ، ط 1 ، دار النهضة العربية ، بيروت ، 2005 ، ص172 .

4 - خصائص التحقيق الصحفي :

يبدأ التحقيق الصحفي من حيث ينتهي الخبر و هو يستوعب مختلف خصائص الأنواع الصحفية الأخرى ، دون أن يفقد استقلاليته كنوع، حيث نجد فيه عنصر الاستجواب كمصدر للمعلومات أو كعنصر لتقويم تجربة أو عرضها، ونجد فيه التعليق عن الحقائق و الوقائع ونجد فيه أيضا الوصف و السرد لبعض المواقف و الآراء⁽¹⁾ .

يؤكد الباحثون ضرورة إجابة التحقيق على الأسئلة التالية : ماذا حدث ؟ و من المتسبب؟ كيف جرى ؟ ، و لماذا حدث ؟ .

ومن بين الخصائص التي تميز التحقيق الصحفي عن الأنواع الأخرى ما يلي :

يقوم هذا النوع الصحفي بتقديم التفصيلية التي قد لا يتسع الخبر لسردها ، كما أنه يتوسع في سرد جميع المعلومات و الآراء المتصلة بالحدث دون خشية قيود المساحة ، إضافة إلى أنه يتميز بالتعمق في بحث و دراسة الأبعاد المختلفة للموضوع و يستهدف إقناع القارئ بأهمية و خطورة القضية أو المشكلة أو الفكرة التي يطرحها ، فالتحقيق يحاول أن يشرح و يفسر و يعلق و يبحث في الأسباب ، و العوامل الاجتماعية الاقتصادية أو السياسية أو الفكرية التي تكمن وراء الخبراء أو القضية أو المشكلة التي يدور حولها ، حيث أنه يمثل إضافة نوعية للخبر ، بمعنى أنه يضيف إلى الخبر معلومات جديدة قد تمثل خبرا جديدا في حد ذاته ، بالإضافة إلى أن التحقيق الصحفي يعتمد على الأرقام و الإحصائيات و الخرائط و الرسوم الإيضاحية و الصور التي تيسر الفهم لكافة المستويات الثقافية⁽²⁾ .

1- لعياضي نصر الدين ، إقترابات نظرية من الأنواع الصحفية ، نفس المرجع السابق ، ص 64.

2 - حسني محمد نصر ، سناء عبد الرحمن ، الفن الصحفي في عصر المعلومات : تحرير و كتابة التحقيقات والأحاديث الصحفية ، نفس المرج ص 62 .

بالإضافة إلا أنه فن دراسة واستطلاع وبحث وتقصي أسباب الوقائع التحقيق الصحفي لا يعنى فقط برصد الأحداث وتسجيلها لتحقيق وظيفة الإعلام فقط ، إنما يهدف إلى تقصي حقائق الأحداث ومعرفة أسبابها وتأثيراتها المستقبلية قصد إمداد القارئ بالمعلومات التي تكفل له التعامل مع الأحداث ، و كذلك اتصاله الوثيق بالأحداث الجارية والآنية والأفكار الجديدة.

- يكشف التحقيق عن الأبعاد والخفي للحدث، إذ يتضمن المعلومة والبيانات والتعليقات والآراء ، ومعنى ذلك أن التحقيق الصحفي عمل خلاق لا يكتفي بالرصد الموضوعي للحدث أو الظاهرة ، وإنما يضيف إلى ذلك اقتراحات كاتبه والحلول التي تطرحها مصادره لحل المشكلة أو التعامل مع الظاهرة (3).

3- حسني محمد نصر ، سناء عبد الرحمان ، الفن الصحفي في عصر المعلومات : تحرير وكتابة التحقيقات والأحاديث الصحفية ، نفس المرجع السابق ، ص65.

تمهيد:

تعتبر الصحة هدفا من أهداف التطور الاجتماعي والاقتصادي ، فهي حق أساسي لجميع الشعوب، علاوة على أنها وسيلة مهمة إلى جانب الوسائل الأخرى لبلوغ الأهداف الموجودة في تحقيق رفاهية الشعوب ، والمجتمعات .

لقد عاش العالم سنوات طويلة من عمره، وفي تصوره أن مهمة العلوم الطبية هي علاج المرضى، فإن امتدت هذه المهمة إلى أكثر من ذلك ، فإنها لا تتجاوز الوقاية من المرض

اشتد الجدل حول تحديد معنى الصحة ، فكان الشائع بين الأطباء والمشتغلين في مجال الصحي بأن الصحة تعني خلو الجسم من المرض، طالما أن جسم الإنسان قد خلا من العلة وبرا من الداء فذلك معناه أن الجسم صحيح ، بالرغم من هذا إلا أن الجدل يبقى قائما ، وعليه فما هي الصحة ؟ وما هي أهدافها وفي ما تكمن أهم أبعادها ؟.

1- تعريف الصحة:

لغة: تعني صحّة: عافية.

صحة علم حفظ الصّحة

صحّة : حقيقية ، هدف، سلامة ، وجاهه (1).

اصطلاحا : الصحة عامة هي العلم الذي يهدف إلى منع الأمراض ورفع مستوى الكفاية جسمانيا وعقليا للأفراد المجتمع بواسطة مجهداتهم الجماعية والغاية من علم الصحة هو تربية شعب سليم ، الجسم والعقل قوي البنية ذي حصانة ضد الأمراض بوقايته منها قدر المستطاع ، مع القيام بعلاجه وتخفيف ويلات المرض ومضاعفاته حتى لا يصاب بعجز أو عاهة ترده عاجزا أو عالية على المجتمع (2) .

وقد عرفها أيضا العالم "وينسلو" على أنها علم وفن : الوقاية من المرض، إطالة العمر، ترقية الصحة والكفاية (3).

والصحة أيضا هي خلو الجسم والعقل والنفس من أي علل أو أمراض أو عجز، وتوازن الجسد مع العوامل، الضارة التي يتعرض لها ومدى تكيفه معها (4).

1- البعلبكي روجي ، المورد الثلاثي : قاموس ثلاثي اللغات عربي،انكليزي، فرنسي مع طرق اللفظ، نفس المرجع السابق، ص1035.

2- أبو حنتم عبد الحليم ،المعجم الطبي "أول معجم شامل بكل المصطلحات الطبية المتداولة في العالم وتعريفاتها"، ط1، دار أسامة للنشر والتوزيع ودار المشرق الثقافي ، الأردن، الأردن :عمان ، 2006، ص222.

3- توفيق قمر عصام، الخدمة الاجتماعية بين الصحة العامة والبيئة، ط1، دار السحاب للنشر والتوزيع، مصر: القاهرة، 2007، ص158.

4 - وليد السيول خالد ، الصحة والسلامة في البيئة المدرسية ، ط1 ، دار المناهج للنشر والتوزيع ، الأردن : عمان ، 2005 ، ص20 .

وبهذا فهي تكون العلم والفن الهادفان إلى الحد من المرض والوقاية منه والعمل على إطالة العمر قدر المستطاع ورفع مستوى الصحة والكفاية ، وذلك من خلال اتباع مجهودات منظمة قصد التحكم في انتشار الأمراض ، وتعليم الأفراد أصول الصحة الشخصية وطرق الوقاية من مختلف الأمراض .

2- مجالات الصحة العامة وميادينها:

يمكن تقسيم خدمات الصحة العامة ومجالاتها إلى قسمين و هما :

- أولاً: الخدمات التي تقدمها الإدارات الصحية منفردة أو بالاشتراك مع غيرها :

1- مجال صحة البيئة وتشمل :

- التخطيط السليم للمدن والقرى مما يتيح الفرصة لتهوية الجيدة داخل السكن .



- المسكن الصحي.

- جمع وتصريف الفضلات الأدمية ومكافحة والحشرات.

- مراقبة المواد الخطيرة ومخلفات المصانع .

- المياه الصالحة للشرب والاستعمال الأدمي.

- حماية الأنهار والجو من التلوث⁽¹⁾.

2- مجال الصحة الفردية والاجتماعية وتشمل:

أ - الشخص السليم :ويتم ذلك عن طريق الاهتمام بتغذيته ونظافته الشخصية وقوامه

- رعاية الحوامل (قبل أثناء وبعد الولادة) .

- رعاية الأطفال سواء كانوا في سن الرضاعة ، أو قبل المدرسة، أو في المدرسة.

- رعاية البالغين بما في ذلك عمال المصانع⁽²⁾ .

1- قطاش رشدي ، حسن نوال ، الصحة العامة، ط1، دار تسنيم للنشر والتوزيع، عمان ، 2004، ص 14.

2- عثمان الصديقي سلوى ، مدخل في الصحة العامة والرعاية الصحية من منظور الخدمة الاجتماعية، دط ،المكتب

الجامعي الحديث ، مصر : الإسكندرية ، 2002، ص51.

ب - رعاية المعوقين:

- رعاية المعوقين من الأطفال والمسنين.

ج - رعاية المرضى:

- الحالات المرضية المتعلقة بالحمل والولادة.

- الأمراض المزمنة والمعدية.

3- مجال مكافحة الأمراض المعدية ويشمل:

- الحجر الصحي للقادمين من مناطق موبوءة خارج البلاد أو على المستوى الوطني.
- الإجراءات الوقائية العامة وتشمل التحصين ضد الأمراض المعدية وعزل المرضى وتطهير إفرازاتهم⁽³⁾.

4- المجال العام ويشمل:

- أ- تقوية بناء الصحة وترقيتها ويشتمل هذا الأخير على:
- التغذية ، التربية البدنية ، التربية الصحية (عقليا وبدنيا).

ب - المجال التنظيمي ويشمل:

- توحيد المعايير في المجال الصحي .
- سن القوانين في المجال الصحي.
- اشتراطات الطعام والأدوية .

ج - مجال الإمدادات والتجهيزات:

- طبية.

- صحية⁽⁴⁾.

3 - عثمان الصديقي سلوى ، مدخل في الصحة العامة والرعاية الصحية من منظور الخدمة الاجتماعية ، د ط ، المكتب الجامعي الحديث ، مصر: الإسكندرية ، 2002 ، ص51.

4 - قطاش رشدي ، حسن نوال ، الصحة العامة ، نفس المرجع السابق، ص16.

ثانياً: الخدمات المساعدة للصحة العامة والاجتماعية ويشتمل:

1. الرعاية الاجتماعية ويستفاد منها في عمليات تنظيم المجتمع والخدمة الاجتماعية .
2. إجراءات الضمان الاجتماعي وتؤثر في الصحة العامة عن طريق العمالة والاستخدام والتأمينات.
3. التعليم يؤثر في الصحة العامة عن طريق البحوث ومعرفة الحقائق، العلمية المرتبطة بالصحة والتعليم العام.
4. انتاج وتوزيع الطعام ويستفاد من ذلك في مجال الصحة العامة.
5. استصلاح الأراضي تؤدي إلى التوسع في الاسكان والتوسع في زراعة وإنتاج الطعام .
6. خدمات الطب البيطري وهذا ما يؤدي إلى التوسع في منتجات الألبان واللحوم والحد من الأمراض تنتقل للإنسان.
7. ادارات العمل وتحدد ساعات العمل المناسبة للصحة والاجور وظروف العمل.
8. خدمات الترويج والترفيه من حمامات سباحة ومسارح ،ومنتزهات ،وهذا مله أثر على الصحة.
9. النقل والمواصلات وتسهيل الوصول إلى الوحدات الصحية.
10. تنظيم الأسرة والسكان بما يتناسب مع الحاجات الصحية والتعليمية والتربوية للأطفال، وهذه الخدمات تؤكد على اهتمام الدولة وسعيها إلى توفير الرفاهية الصحية لسكان، أي أنها تعمل في اتجاه تحقيق رسالة الصحة العامة (5).

5 - عثمان الصديقي سلوى ، مدخل في الصحة العامة والرعاية الصحية من منظور الخدمة الاجتماعية، نفس المرجع السابق، ص52.

3- أهداف الصحة وأبعادها :

3-1- أهدافها:

1. ترقية الصحة : ويقصد بها الجهود التي تهدف إلى الحفاظ على الصحة العامة للأفراد والأسر والمجتمع وتحسينها وهي تشمل الإجراءات الخاصة للوقاية من مختلف الأمراض ومن هذه الجهود نذكر:
 - تحسين السكن.
 - تأمين المياه الصحية .
 - تصريف الفضلات .
2. مكافحة الأخطار الصحية ومعالجتها : ويقصد بها الكشف المبكر عن الأمراض ومعالجتها بشكل فعال لدرء المضاعفات و الأخطار .⁽¹⁾
3. التأهيل: ويهدف إلى إعادة المصابين بالعجز إلى المجتمع كأفراد طبيعيين ،وكذلك التأهيل للوقاية من المضاعفات الاجتماعية من تشرد أو تسول وليتمكن الفرد من ممارسة حياته الطبيعية في الإنتاج و التطور .
4. الوقاية من الأمراض:وهي إجراءات وقائية نوعية أو خاصة تهدف لمنع المرض قبل حدوثه ، بمكافحة المسببات و عوامل الاحتضار وهي موجهة لكافة أفراد المجتمع وتشمل :التطعيم ضد مرض معين.
 - إعطاء فيتامينات معينة أو استخدام أدوية نوعية.
 - تحسين العادات الغذائية و غلي الحليب.
 - تصريف الفضلات.
 - ردم البرك والمستنقعات.
 - استخدام الملابس الواقية والأقنعة الخاصة في الصناعات.⁽²⁾

1- قطاش رشدي ، نوال حسن، الصحة العامة، نفس المرجع السابق، ص17.

2- حمدي الصفدي عصام ، مبادئ علم وبنيات الصحة، ط1، دار المسيرة للنشر والتوزيع والطباعة، عمان،

2001 ، ص24.

2-3- أبعادها:

توجد للصحة ثلاث مكونات وأبعاد مترابطة وهي:

- الصحة البدنية أو الجسمية.

- الصحة الفعلية أو النفسية.

- الصحة الاجتماعية.

➤ **الصحة البدنية والجسمية:** حيث تكون صحة البدن جزءا من الصحة الكلية، وعلامات صحة الفرد هي مظهر حسن، واتزان، وسلامة حركات الجسم، وأن يكون معدل نبضات القلب وضغط الدم وتحمل التمارين في حالة الراحة في المدى الطبيعي للشخص حسب سنه وجنسه، وأن يكون زيادة الوزن لدى الشباب والتأمين مستمرة. والوسائل الرئيسية المتبعة لتقدير حالة البدن الصحية هي:

- دراسة مقاييس الجسم.

- الفحص السريري الإكلينيكي.

- قياس التغذية، اختبارات كيميائية ومخبرية، مختلفة.

➤ **الصحة العقلية:** الصحة العقلية في العصر الحديث لا تعني مجرد الخلو من المرض الفعلي، فهناك ارتباط شديد وثيق بين الصحة العقلية والصحة البدنية فتدهور الصحة العقلية يؤثر في الصحة البدنية والعكس صحيح فملكات الشخص السليم عقليا هي:

- الخلو من التناقض الداخلي.

- القدرة على التأقلم مع الآخرين .

- القدرة على ضبط النفس .⁽¹⁾

- القدرة على مواجهة المشاكل و حلها بحكمة.

1- فايز النماس أحمد ، الخدمة الاجتماعية الطبية ، ط 1 ، دار النهضة العربي، بيروت ، 2000 ، ص 49 .

➤ **الصحة الاجتماعية :** الوضع الاقتصادي الاجتماعي يساهم في ذلك ،فالبينة الاجتماعية التي نعيش فيها لها تأثير على صحة الأفراد والمجتمعات، فمثلا تعاطي الخمر وإدمان المخدرات وحوادث الطرق هي بعض الأدلة على ابتلاء البيئة الاجتماعية لذلك ، فإن صحة الأفراد والجماعات تعتمد بدرجة كبيرة على البيئة الاجتماعية، ومنه فالصحة تعتبر حالة تمتع الفرد بكامل العافية البدنية والعقلية والاجتماعية وليست مجرد خلوه من المرض والعاهة، وهناك علاقة وثيقة بين الصحة العامة والعوامل الاجتماعية، منذ كانت المجتمعات تعتني دائما بالأحوال الاجتماعية التي تهدد صحة أعضائها .

إضافة إلى أن نسق القيم التي يعتنقها المجتمع على تشكيل اتجاهات الأفراد ومعتقداتهم وسلوكهم، فيما يتعلق بالصحة والمرض، والمنشآت الصحية كباقي المنشآت الاجتماعية، تعكس المجتمع السليم والملائم عن نظام الصحة العامة، والأدوار المسندة لكل من يزاول الطب ومن يتلقى الرعاية الطبية، تمثل إلى حد كبير سلوكا اجتماعيا مقروا، والصحة العامة باعتبارها نشاطا اجتماعيا وثقافيا متوازنا وجزء لا يتجزأ من النسق الاجتماعي⁽²⁾.

2- فايز النماس أحمد ، الخدمة الاجتماعية الطبية ، نفس المرجع السابق ،ص50.

4 - ضرورة العناية بالصحة:



إن الخطر الصحي المتزايد نتيجة التلوث الكيميائي للأغذية يستوجب ضرورة العناية بالصحة، وهذا يتم بإتباع نمط غذائي سليم، حيث يعتبر هذا الأخير من أهم العوامل المؤثرة على صحته فالتغذية السليمة

هي الأساس في الحصول على صحة جيدة، ترتبط هذه الأخيرة حسب سلامة الغذاء والتأكد من خلوه من الملوثات بمختلف أنواعها سواء ميكروبية أو كيميائية، وهذا ما يثبت



العلاقة بين الصحة ونوعية الغذاء، لذا ينبغي انتقاء الأغذية السليمة الطبيعية الطازجة وغير الملوثة بتلك المواد التي تعتبر بمثابة سموم يتعاطاها الإنسان بشكل شبه يومي وذلك حفاظا على صحته من مختلف الأمراض.

الغذاء السليم هو الذي يحتوي على كافة المركبات الضرورية للحياة بكميات ونسب محددة، وهذا لا يتحقق إلا بتناول أغذية متنوعة تحتوي على مركبات مختلفة باستمرار والتغذية تؤثر سلبا على نمو الوزن، والمقاومة ضد الأمراض فتسهل إصابة الجسم بأمراض مختلفة، وإذا ما توفر للإنسان الغذاء الجيد وبقدر ما يحتاجه الجسم مع الابتعاد عن الملوثات التي تتراكم في الجسم نتيجة عدم الاهتمام بالأغذية فالتغذية الصحية تنشط الجسم وتزيد حيويته وتقوي جهاز المناعة، وإذا تحقق هذا فإنه يؤدي بالتأكيد إلى إطالة مؤكدة في فترة متوسط العمر والتمتع بصحة جيدة أما التغذية غير الصحيحة فنتيجتها



ذبول الجسم وضعفه وقلة مقاومته لمختلف الأمراض الناجمة عن التلوث الغذائي مثلا حساسية بأنواعها التي تظهر على الجسم ، لذلك فإن التأكد من سلامة هذه الأغذية يعد أمرا حيويا وضروريا للحفاظ على صحة الإنسان وحياته (1).

1- بدور حبيب ، التغذية أساس الصحة، نفس المرجع السابق، ص08.

الفصل الأول : ماهية المضافات الغذائية .

- تمهيد -

- تعريف المضافات الغذائية .

- أنواع المضافات الغذائية و تصنيفها .

- مصادر هـا .

- أهم الأضرار الناجمة عن المضافات الغذائية .

الفصل الثاني : ماهية الصحة العامة للمستهلك .

- تمهيد

- تعريف الصحة

- مجالات الصحة العامة و ميادينها .

- أهداف الصحة و أبعادها .

- ضرورة العناية بالصحة .

خاتمة :

من خلال العمل الذي قمنا به في هذه الدراسة لموضوع " تأثير المضافات الغذائية على صحة المستهلك " ، وزيارتنا لكل الأطراف التي تمت بصلة الموضوع المطروح ومنها بعض المختصين بمديرية التجارة بولاية مستغانم ، و بعض الأطباء المختصين بالمركز الإستشفائي " شيكيفارى " بولاية مستغانم ،

استنتجنا أنه مهما كان تطور الدول في مجال تصنيع الغذاء فإنها لا تستطيع تفادي مشكلة المعاملة الخاصة للمنتجات الغذائية من خلال إضافة مواد كيميائية لها لأغراض مختلفة

وما يسبب تلوث الغذاء استخدام تلك المضافات الغذائية المختلفة من ملونات ، مواد حافظة ، مواد مكسبات النكهة ومانعات الأكسدة وغيرها التي تضاف أثناء أو بعد صناعة تلك المنتجات، إذ تبين أن تلك المواد مسؤولة عن العديد من الأمراض السرطانية فقد ثبت علميا أن الملونات الاصطناعية من أشد المواد المسببة للسرطان ومختلف المشاكل الصحية .

لكن من الممكن الحد من هذه المشكلة عن طريق سن قوانين ردية خاصة بحماية المستهلك من التجاوزات المفرطة للمواد المضافة لأغذيته ، و لابد من التأكد من أن إضافتها سيؤدي إلى تحقيق الهدف التقني المقصود ، و ليس خداع المستهلك و الاحتيال عليه .

كما يجب على الجهات المعنية برقابة الغذاء أن تحضر تداول أي مادة مضافة عند ظهور أي مشكلة صحية نتيجة استخدامها و خاصة عند ما يكتشف أن لها تأثيرات مسرطنة لحيوانات التجارب ، إضافة إلى أنه ينبغي إخضاع المنتجات الغذائية إلى رقابة صارمة من خلال إجراء تحاليل مخبرية للتأكد من مدى مطابقة المنتجات الغذائية لنسب و تراكيز المواد المضافة المسموح بها دوليا .

وختاما نشير إلى أن استعمال المضافات الغذائية أصبح ضرورة يصعب الاستغناء عنها كما لا تستطيع الصناعات الغذائية أن توفر لجميع الناس سلع غذائية ترضي أذواقهم المختلفة دون استعمال عدد من المركبات المضافة في تحضيرها ، لذا يستوجب فيما يتعلق بالأمور التنظيمية و التشريعية الخاصة بالمواد المضافة للأغذية بتطبيق مبدأ التوازن بين الفوائد و الأخطار لأي إجراء قبل قبوله أو رفضه ، وبالنسبة للمضافات الغذائية التي تستهلك طيلة فترة حياة الإنسان فإنه من الضروري التأكد من أن ليس لها تأثير سرطاني محتمل من قبل المسؤولين عن سلامة الغذاء ، و ذلك حفاظا على صحة المستهلك .

- قائمة المراجع :

الكتب :

- أبراش إبراهيم ، المنهج العلمي و تطبيقاته في العلوم الاجتماعية ، ط 1 ، دار الشروق للنشر والتوزيع ،الأردن :عمان ، 2008 .
- أحمد عثمان نعمان ، فنون التحرير الصحفي ، د ط ، دار المعرفة الجامعية ، 2008 .
- أسعد محمود عبير ،التحقيق الصحفي ، ط 1 ،دار البداية ،ناشرون و موزعون ، الأردن :عمان ،2012 .
- الدليمي خلف صوفي ، مايكروبايولوجيا الأغذية ،مطبعة جامعة بغداد ،العراق : بغداد ، د ط ، 1978 .
- النماس أحمد فايز ،الخدمة الاجتماعية الطبية، ط 1،دار النهضة العربية ، لبنان: بيروت ، 2000 .
- الحسيني أميرة ، فن الكتابة للإذاعة والتلفزيون، دار النهضة العربية ، لبنان :بيروت ، ط 1،2005 .
- العروسي حسين ، التلوث الغذائي ، د ط ، مكتبة المعارف الحديثة ، مصر : الإسكندرية ، 2003 .
- إسماعيل إبراهيم ، فن التحرير بين النظرية و التطبيق ، ط 1 ،دار الفجر للنشر والتوزيع ، مصر،2005 .
- بشير عباس العلاق ،علي محمد ربابعة ،الترويج و الإعلان التجاري:أسس نظريات تطبيقات ،مدخل متكامل، د ط ، دار اليازوري العلمية للنشر و التوزيع ، الأردن : عمان ، 2007 .
- بدور حبيب ، التغذية أساس الصحة ، ط 1 ، دار علاء الدين للنشر و التوزيع و

- الترجمة ، سوريا : دمشق ، 1998 .
- توفيق قمر عصام ، الخدمة الاجتماعية بين الصحة العامة و البيئة ، ط 1 ، دار
السحاب للنشر و التوزيع ، مصر: القاهرة ، 2007 .
- حسني محمد نصر ، سناء عبد الرحمن ، الفن الصحفي في عصر المعلومات : تحرير
و كتابة التحقيقات و الأحاديث الصحفية ، ط 1 ، دار الكتاب الجامعي ، الإمارات العربية
المتحدة ، 2005 .
- حمدي الصفدي عصام ، مبادئ علم و بائيات الصحة ، ط1 ، دار المسيرة للنشر و
التوزيع و الطباعة ، الأردن : عمان ، 2001 .
- جاسم حامد عبد الله ، الصناعات الغذائية : أسس و طرق حفظ الأغذية ، ج 2 ، ط 1
مطبعة جامعة بغداد ، العراق : جامعة بغداد ، 1975 .
- جاسم حامد عبد الله ، الصناعات الغذائية : مكونات الغذاء ، صفاته النوعية تلفه و
فسادة ، ج1 ، كلية الزراعة ، بغداد : جامعة بغداد ، ط1 ، 1975 .
- خير الدين علي عويص ، دليل البحث العلمي ، د ط ، دار الغد العربي ، مصر ، دس .
- زرواتي رشيد ، تدريبات على منهجية البحث في العلوم الاجتماعية ، ط 3 ، ديوان
المطبوعات الجامعية ، الجزائر ، 2008 .
- عثمان الصديقي سلوى ، مدخل في الصحة العامة و الرعاية الصحية من منظور
الخدمة الاجتماعية ، د ط ، المكتب الجامعي الحديث ، مصر: الإسكندرية ، 2002 .
- عوض عدنان ، مناهج البحث العلمي ، د ط ، الشركة العربية المتحدة للتسويق و
التوريدات ، مصر ، 2008 .
- عيسى محمود الحسن ، المقابلة و التحقيق الصحفي ، ط1 ، دار زهران للنشر و
التوزيع ، 2010 .

– عطية محمد عطية و آخرون ، الإنسان و البيئة ، ط 1 ، دار الحامد للنشر و التوزيع ،الأردن :عمان ، 2012 .

– عبد الحميد ثروت ،الأضرار الصحية الناشئة عن الغذاء الفاسد أو الملوث : وسائل الحماية منها و مشكلات التعويض عنها ، د ط ، دار الجامعة الجديدة للنشر و التوزيع ،مصر: الإسكندرية، 2007 .

– عويس السيد جمال ، الملوثات الكيميائية للبيئة ، ط 1 ، دار الفجر للنشر و التوزيع ،مصر ، 2000 .

– قطاش رشدي ، حسن نوال ،الصحة العامة ،ط1 ، دار تنسيم للنشر و التوزيع ، الأردن: عمان، 2004 .

– لعقاب محمد ،الصحفي الناجح :دليل عملي للطلبة و خلايا الاتصال، ط 3، دار هومة للطباعة و النشر و التوزيع ،الجزائر، 2010 .

– لعياضي نصر الدين ،إقترابات نظرية من الأنواع الصحفية ، ط 2، ديوان المطبوعات الجامعية ، الجزائر ، 2007 .

– مشعل سلطان عبد الجبار ، إيديولوجيا الكتابة الصحفية ، ط 1 ، دار أسامة للنشر و التوزيع ، الأردن :عمان ، 2012 .

– مزاهرة أيمن ، حمدي الصفدي عصام ، أبو حسن ليلى ،علم اجتماع الصحة ، ط 1 ،دار اليازوري العلمية للنشر و التوزيع الأردن :عمان، 2003 .

– مهدي حسن عبد علي ، مبادئ الصناعات الغذائية ،ط2 ، مطبعة دار الجاحظ ،العراق : بغداد، 1972

– محمد المغربي كمال ،أساليب البحث العلمي في العلوم الإنسانية والاجتماعية ، ط 1 ، دار الثقافة ، الأردن :عمان ، 2006 .

— وليد السبول خالد، الصحة و السلامة في البيئة المدرسية، ط 1، دار المناهج للنشر و التوزيع، الأردن : عمان، 2005 .

— يوسف الساعد علي كامل، المضافات الغذائية ، ط1، كلية الزراعة ، الأردن :الجامعة الأردنية ،2007،

المعاجم و القواميس :

— أبو حاتم عبد الحليم، المعجم الطبي :أول معجم شامل لكل المصطلحات الطبية المتداولة في العالم و تعريفاتها ، ط 1 ، دار أسامة للنشر و التوزيع ، و دار المشرق الثقافي ، الأردن،الأردن : عمان ، 2006 .

— البعلبكي روجي، المورد الثلاثي :قاموس ثلاثي اللغات عربي - إنجليزي - فرنسي مع طريقة اللفظ ، ط 4 ، دار العلم للملايين ، لبنان : بيروت، 2008 .

— البستاني بطرس ،محيط المحيط :قاموس عصري مطول باللغة العربية ، ج 5، ط1، دار الكتب العلمية، لبنان : بيروت ، 2009 .

— العابد أحمد و أخرون ، المعجم العربي الأساسي للناطقين بالعربية و متعلميها، د ط المنظمة العربية للتربية و الثقافة و العلوم ، د س .

— بندر أرنولد ، ت ر :فؤاد عبد العال و اخرون ،قاموس التغذية و تكنولوجيا الأغذية، ط1، شركة الطباعة العربية السعودية، 1984،

— جمال الفار محمد ،المعجم الإعلامي أول معجم إعلامي شامل بكل المصطلحات الإعلامية المتداولة في العالم و تعريفاتها، ط 1 ، دار أسامة للنشر و التوزيع ،دار المشرق الثقافي، الأردن: عمان،الأردن، 2006 .

— جرجس ميشال جرجس،معجم مصطلحات التربية والتعليم :عربي ،فرنسي ،انجليزي،

ط 1 ، دار النهضة العربية ، لبنان : بيروت ، 2005 ،

- شريف يونس طارق ، معجم مصطلحات العلوم الإدارية : المحاسبة والانترنت ،
إنجليزي،عربي ، ط 1 ،دار وائل للنشر و التوزيع ،الأردن :عمان ،2005 .

- محمد فريد محمود عزت ،قاموس المصطلحات الإعلامية : إنجليزي - عربي ، د ط،
دار ومكتبة الهلال للطباعة و النشر، و دار الشروق ، لبنان : بيروت ،جدة ، 2008 .

- محمد فريد محمود عزت ،قاموس الموسوعي للمصطلحات الإعلامية :إنجليزي -
عربي ، ط 2 ،دار العربي للنشر و التوزيع ، مصر ،2002 .

- محمد حجاب منير، المعجم الإعلامي ، ط1، دار الفجر للنشر و التوزيع،مصر 2004

- نعمه أنطوان و آخرون ،المنجد في اللغة العربية المعاصرة ، ط2، دار المشرق ،لبنان
: بيروت ، 2001 .

- ندى جميل إسماعيل ،الدليل اللغوي الشامل :عربي - عربي ، ط 1 ،المركز الثقافي
اللبناني للطباعة و النشر و الترجمة و التوزيع ،لبنان : بيروت ، دس .

المجلات:

- الرقيعي إبراهيم محمد ،المواد المضافة للأغذية ، مجلة العلوم و التقنية :سلامة الغذاء
، ج 2 ، العدد 86 ،مدينة الملك عبد العزيز ،2008 .

- سميرة المير ، حماية المستهلك في الجزائر ، مجلة تعنى بالبحوث الأكاديمية ، العدد
4 ، جامعة بشار ،2008.

المواقع الالكترونية :

- تم الاطلاع عليه يوم 24 أفريل 2015 [http : //www.google.dz/imgurl=http](http://www.google.dz/imgurl=http)

- تم الاطلاع عليه يوم 12 ماي 2015 <http://www.google.dz/search>