

دراسة جودة وجبة إفطار الصائمين والمقدمة من المبرات الخيرية بالمدينتين المقدستين مكة المكرمة والمدينة المنورة

أعداد

د. بسام بن حسين مشاط ، أ.د. جلال خلف الله ، د. رمضان بن علي بدران

قسم البحوث البيئية والصحية - معهد خادم الحرمين الشريفين لأبحاث الحج

المخلص

يتنافس أهل الخير في شهر رمضان المبارك بتقديم الوجبات الغذائية لإفطار الصائمين وخصوصاً في المسجد الحرام والمسجد النبوي حيث يتجاوز عدد الوجبات الموزعة يومياً عن ١٠٠٠٠٠ وجبة غذائية، من هنا تكمن أهمية هذه الدراسة وذلك من خلال زاويتين هامتين إحداهما تتعلق بالقيمة الغذائية لهذه الوجبات بينما تتعلق الأخرى بتوافر الاشتراطات الصحية وهو الجانب الأهم والأخطر على مستهلك هذه الوجبات، لذلك تهدف هذه الدراسة إلى تقييم وتحديد مدى توافر الجودة الصحية (الميكربولوجية) لوجبة إفطار الصائمين وذلك من خلال تقدير المحتوى الميكروبي الكلي والكشف عن أهم أدلة التلوث الميكروبي وتقديرها، وكما تهدف أيضاً إلى تقييم وتحديد الجودة النوعية الغذائية لهذه الوجبات من حيث القيمة الغذائية وجودة إعداد وإنتاج هذه الوجبات.

شملت هذه الدراسة أكثر من ١٦٠ عينة ممثلة للوجبات الغذائية المختلفة المقدمة للصائمين والمثلة لمختلف مناطق التوزيع بمكة المكرمة والمدينة المنورة حيث تم تقييم القيمة الغذائية لمكونات هذه الوجبات وتحديد مدى تكاملها طبقاً للمعايير الغذائية العالمية ومدى توافقها مع احتياجات الصائمين وكذلك تم تقييم الجودة الصحية (البكتريولوجية) لهذه الوجبات وذلك من خلال تقدير الخصائص البكتريولوجية الأساسية لمكونات الوجبة الغذائية ومقارنتها بالحدود المقررة بالمواصفات القياسية السعودية. أشارت أهم النتائج إلى أن ٤٠٪ تقريباً من العينات كانت موجبة لوجود أدلة التلوث البرازي (*coli forms groups*) والدالة على التلوث المرض المحتمل (*E. coli* ، *S. faecalis*) وكما اشتملت هذه العينات أيضاً على مستويات مرتفعة من المحتوى الميكروبي (الأعداد الكلية للكائنات الحية الدقيقة) باختلاف

مصدر تعبئة الوجبة الغذائية وباختلاف مكوناتها وكما يؤكد هذه النتائج وجود ميكروب *S. aureus* في هذه العينات.

من خلال نتائج البحث استخلصت الدراسة بعض التوصيات والتي من أهمها ضرورة وجود جهة مشرفة تقوم بالإشراف والمتابعة على إنتاج وتوزيع الوجبات الغذائية المعدة لإفطار الصائمين و مخولة الصلاحية لمنح التصاريح الأزمة للمؤسسات الخيرية وأهل الخير الراغبين في تقديم وجبة إفطار الصائمين في شهر رمضان المبارك تفادياً للعشوائية والازدواجية، وكذلك ضرورة العمل على تطوير لوائح الاشتراطات الصحية للمنشآت التي تقوم بإعداد هذه الوجبات وكما تظهر أهمية تعاقد هذه المنشآت مع مختبرات مراقبة الجودة و النوعية وذلك لضمان سلامة المنتج من التلوث المحتمل أثناء الإعداد والتصنيع.