

# بغياب الإشراف والمتابعة... الأسمدة الكيماوية خطر يهدد الإنسان والبيئة

بات الإسراف الكبير في استخدام الأسمدة الكيماوية يشكل خطراً كبيراً على صحة وسلامة الإنسان والبيئة بل وحتى الحيوانات التي تتعاش على بقايا المزرعات أو تلك التي تتعرض الى التلوث. ويرجح مختصون، أن تزايد الإصابة بمرض السرطان أحد أسبابه هذا التزايد في استخدام الأسمدة التي حلت بديلاً عن الأسمدة العضوية الآمنة على صحة وسلامة الجميع، فضلاً عن تأثيرها الجيد في المزرعات التي تتميز بالألوان الزاهية والنضج والمحافظة على القيمة الغذائية.

□ قسم التحقيقات... عدسة: محمود رؤوف

الزراعة بالأسمدة الكيماوية غالبية تلك الأسمدة يمكن تصنيعها محلياً داخل المزرعة نفسها من غير شراء، فتكون تكلفتها أقل من شراء المواد الكيماوية.

## عقم التربة وتقرّم المحاصيل

تعد التربة مصدراً أساسياً لحصول النبات على العناصر الغذائية واحتياجاته، بالإضافة للهواء والماء، ولزيادة الطلب السكاني على الغذاء والذي قدرته منظمة الأمم المتحدة بزيادة نسبتها ٣٥% للغذاء و ٤٠% للماشية مع حلول عام ٢٠٣٠. كما ولتنظيم الأغذية والزراعة العالمية إحصاءات تشير إلى أن ٢٥% من أراضي الكوكب تعاني التدهور الشديد، وأنه في وقتنا الحالي يعاني حوالي (٨٠٠) مليون شخص من الجوع، أي مايعادل واحداً من أصل تسعة أشخاص، ومع حلول العام ٢٠٥٠ يتوقع وصول تعداد سكان العالم إلى تسعة مليارات نسمة مما يزيد الطلب على الناتج الغذائي بنسبة ٦٠%. الكيماوي سنان يوسف يوضح لـ(المدى): الأسمدة العضوية تجعل التربة خصبة إلى عقود من السنين. منوهاً: إلى أن الأراضي التي ما زالت تستخدم الأسمدة العضوية في دول عدة، تشتهر بالزراعة ما زالت خصبة إلى الآن، بالإضافة إلى أن سكان القرى الزراعية يتمتعون بالصحة والسلامة نتيجة الابتعاد عن المواد الكيماوية. مؤكداً: أن الأسمدة الكيماوية تزيد من عمق التربة وبعد فترة وجيزة، قد تصبح غير قادرة على الزراعة بسبب فقدانها لعناصرها الأساسية المهمة، وبشكل خاص عمق التربة الذي تتراكم فيه المواد الكيماوية نتيجة السقي وتفكك التربة. متابعا: ومن خلال دراسات وبحوث تبين أن المساحات الزراعية التي تسد بالمواد العضوية تكون نسبة الإنتاج فيها أعلى من مثيلاتها التي تسد بالكيماوية، فضلاً عن التأثيرات الصحية، إذ بيّنت الدراسات، أن الأولى تترك أثره الإيجابي العالي على الصحة العامة عكس الثانية التي تزيد من نسبة الأمراض والإضرار الصحية على البيئة والإنسان والحيوان.

الكميات دون التقيد بتعليمات وإرشادات دوائر الزراعة. مسترسلاً: كذلك جشع بعض الفلاحين في الجني المبكر للمحاصيل دون الأخذ بالحسبان الأضرار التي يمكن أن يتركها هذا الإسراف بالاستخدام العشوائي. مؤكداً على فقدان المحاصيل الزراعية لخواصها وقيمتها الغذائية.

## اختلاف الكميات والتركييب

ووفقاً لتقديرات منظمة الصحة العالمية، فإنه يستعمل في التطبيقات الصناعية حوالي نصف مليون مادة كيماوية من بينها (٤٠٠٠) مادة تتمتع بخواص ضارة للإنسان، ومن ضمنها (١٢٠٠٠) مادة سامة.. ومن المتفق عليه، أنه ليست هناك مادة كيماوية آمنة كلياً، وبالمقابل ليست هناك مادة كيماوية يمكن اعتبارها ضارة تماماً. المهندس البيئي وسام مجيد، أوضح لـ(المدى): أن استخدام الأسمدة العضوية يضمن لك إن المواد الغذائية المنتجة خالية من المواد الكيماوية الضارة بالأسمدة الكيماوية، لهذا فالمستهلكون للغذاء المزروع بأسمدة عضوية ليسوا عرضة لأمراض السرطان والسكري والدماعية والأمراض الجلدية ممن يستهلكون المواد الغذائية الناتجة باستخدام الأسمدة الكيماوية. مضيفاً: أن اختلاف الكميات والتركييب في نوعيات الأسمدة دون معرفة الفلاحين بتلك التركييبات تسبب العديد من الإشكالات الصحية والتأثيرات الجانبية على البيئة والحيوان نتيجة الاستخدام المفرط. ويتابع مجيد: إن استخدام الأسمدة العضوية يضمن خلو المحاصيل الزراعية من المواد الكيماوية الضارة بالأسمدة الكيماوية، لهذا فالمستهلكون للغذاء المزروع بأسمدة عضوية ليسوا عرضة لأمراض السرطان والسكري والدماعية والأمراض الجلدية ممن يستهلكون المواد الغذائية المنتجة باستخدام الأسمدة الكيماوية. مضيفاً: أن تكلفة الزراعة بالأسمدة العضوية تكون أقل بكثير من



أن الأراضي التي ما زالت تستخدم الأسمدة العضوية في دول عدة، تشتهر بالزراعة ما زالت خصبة إلى الآن، بالإضافة إلى القرى الزراعية يتمتعون بالصحة والسلامة نتيجة الابتعاد عن المواد الكيماوية

كنا نستخدم فضلات الأبقار في سماد الأرض لأجل زيادة غلة الدونم الواحد، وكانت العملية تتم بكل سهولة ويسر ودون تكلفة أيضاً كون السماد الحيواني متوفراً عند أغلب المزارعين والفلاحين



المزارعين والفلاحين، وإن احتاج لكميات اضافية، فهي أيضاً متوفرة ويسر. مبيناً: أن استخدامها كان معلوماً ومعروفاً عند الفلاحين، إن كان بنوعيه كل سماد أو الكميات التي يحتاجها كل محصول زراعي. وبلغت الدعم الي: أن دخول الأسمدة الكيماوية بأنواعها

إشراف المهندس الزراعي ولأجل زيادة الانتاج ونضجه بوقت مبكر، للمبيعات الأولى والتي غالباً ماتكون بأسعار مرتفعة، يستخدم بعض المزارعين كميات كبيرة من الأسمدة الكيماوية ربما يحقق مبتغاه، لكن هناك من يدفع الثمن. المهندس الزراعي أيوب بين لـ(المدى): بعد دخول الأسمدة الكيماوية في الانتاج الزراعي، أخذت نوعية المحاصيل تتغير وتفقد العديد من خواصها وميزاتها الغذائية. متابعا: خاصة إذا ما علمنا أن نسبة كبيرة من المزارعين يستخدمون الأسمدة الكيماوية دون مراقبة المهندس الزراعي أو إشرافه، ودون الالتزام بالكميات المحددة. مردفاً: فالكثير منهم يتصور أن استخدام كميات أكبر من الأسمدة الكيماوية يفيد الزراعة والحقيقة هي عكس ذلك.

ويضيف أيوب: الأسمدة عبارة عن مواد كيماوية تتفاعل مع التربة بشكل سريع وتترك أثراً سلبياً على عناصر البيئة المختلفة، إذا ما تم استخدام كميات كبيرة، مشدداً: على أن الإسراف في استخدامها دون التقيد بالتعليمات والإرشادات الزراعية قد يؤدي إلى مشاكل بيئية عديدة، خاصة الأسمدة النيتروجينية والفوسفاتية التي تعد أكثر الأنواع استخداماً وتأثيراً في البيئة. موضحاً أنها تتسبب بتلوث المياه الجوفية والأنهر، الهواء، فضلاً عن تأثيرها في صحة الإنسان والفلاح بوجه الخصوص، كونه قريباً منها إن كان قبل الاستخدام أو أثناءه أو بعده.

## الأسمدة العضوية أفضل

هدر كميات كبيرة من الأسمدة بما تؤدي إلى رفع تكاليف الإنتاج بدون مبرر، كما أن الكميات الزائدة عن الحاجة تؤدي إلى تلوث المياه الجوفية ومياه الصرف الزراعي التي تصب في الأنهر والمبازل. المختص بالشأن الزراعي محمد ناصر الدعم بين لـ(المدى) في فترات سابقة، كنا نستخدم فضلات

# مطابخ المطاعم الشعبية إرهاب صحي متفش

## ريبورتاج

استقطاب الزبائن مثل تقديم المقبلات مجاناً والتي تكون مكشوفة وتستخدم بشكل جماعي، ما يسهل عملية انتقال العدوى، ورغم أن التعليمات الصحية تنص على عدم تركها مكشوفة، لكن أغلب المطاعم لا تعمل بتلك التعليمات التي تبقى حبراً على ورق، إن لم تقم الجهات المعنية بمتابعة تلك المطاعم.



سجاد كاظم، عامل بناء يسكن أحد فنادق منطقة البتاوين، يتناول طعامه في المطاعم المنتشرة في المنطقة والتي تتلائم مع قوته اليومي، وما يدفعه للفندق ويخبره لعائلته في مدينة قلعة سكر، وبعد أن أصيب لأكثر من مرة بحالة تسمم، فضل تناول الألبان المعلبة والسمون. أما في الأيام التي يجد فيه عملاً، فيذهب إلى مطعم ملاثم ويتناول (ربع دجاج) مشوي مع كمية مضاعفة من الصمون كما ذكر ذلك مازحاً.

والأنوات المستخدمة في اعداد وتقديم الطعام. مشيرة: إلى أهمية متابعة هذه المطاعم من قبل الفرق الصحية واخضاعها للشروط الصحية. مشددة: على ضرورة وجود اكلشاك موحدة مجهزة بالمستلزمات الصحية من أجل ضمان سلامة المواطن والمحافظة على صحته.

التي تشق بها أو تعرف مالكةا وحسن إدارته للمطعم والنظافة ونوع اللحوم. أما في ما يخص المطاعم الشعبية أو الصغيرة، فقد بيّنت زميلتها أسماء محيي: أن أغلب مناطق بغداد تنتشر عن كمش صغير تحشر فيها أنواع المواد



الغلافل من أحد مطاعم منطقة البتاوين. أزهار شاكر، موظفة اعتادت على تناول الطعام في بعض المطاعم التي تقع بها حسب قولها، بيّنت لـ(المدى): بات تناول الطعام في بعض المطاعم أحد المخاطر الكبرى بسبب المواد المستخدمة في إعداد الوجبات أو النظافة خاصة المطاعم الشعبية التي تقدم وجبات رخيصة. مستنطرة: بل وصل الأمر إلى المطاعم ذات النجوم الأربع أو ماتسمى بالدرجة

إعداد الطعام أو الأواني المستخدمة في التحضير وبشكل خاص مطاعم الغلافل. قبل أيام في إحدى صيدليات شارع السعدون، دخل شاب في مقتبل العمر يعمل في البناء يشكو ألماً في المعدة وحرقة في البلعوم، وقيل أن يصف له الصيدلي نوع الدواء سأله عما تناوله اليوم وأين؟، كانت إجابة الشاب كفيّة بأن يتجه الطبيب صوب نوع الدواء الملائم لإيقاف وجع الشاب الذي تناول

يدفع العوز بالبعض من الناس، إلى تناول الطعام الرخيص (الشعبي) والذي يتراوح سعر الوجبة الواحدة منه بين (٥٠٠) إلى (١٥٠٠) دينار، وعادة ما تكون هذه الوجبات مقتصرة على الفلافل أو التمن والمرق أو بعض أنواع أخرى من الأكلات تدخل اللحوم المستوردة في صناعتها مثل الكبدية أو الكص وما شابه من أكلات تشتهر بها المناطق الشعبية..

□ قسم التحقيقات

ثمة إعلان صغير تتقاسمه الكثير من المطاعم الشعبية مفاده (لايسمح بالدخول إلى المطعم لغير العاملين) وإذا ما سحنت الفرص للقاء نظرة على المطبخ، فحنماً سيبحث المواطن الذي يخاف على صحته للهرب بسرعة قياسية، وربما يقوم بعملية غسل معدة، إذا تناول الطعام قبل ذلك. إن كان بسبب انعدام النظافة في