

ضرورة مراقبة الألبان
على نوعيها الحليب والزبادى
فى
المملكة المصرية

للكونر عبد الطهيد الهرايلى
جراح
بمستشفى الملك

هذا المشروع سبق أن قدم للجمعية التشريعية فى سنة ١٩١٤
وهى أحالته على وزارة الداخلية .
ثم طبع ووزع على الجهات السؤولة فى سنة ١٩١٩ ومنذ ذلك
الحين عرض وقدم مرارا على جهات الاختصاص .
وأعيد طبعه فى يناير سنة ١٩٢٥ .

ضرورة مراقبة الألبان

على نوعيتها الحليب والزبادى

في المماحكة المصرية

اللبن الطيب

اللبن من أهم المواد الغذائية فهو الغذاء الوحيد للأطفال وجزء كبير من غذاء الكبار لذلك وجب الاعتناء الزائد بالمحافظة على نقاوته حتى لا يكون سبباً لنقل الأمراض فانه من المعلوم أن اللبن في ذاته وسط صالح جداً لنماء الميكروبات وتوالدها وفوق ذلك فانه معرض لكثير من تلك الميكروبات إما مرض في نفس البقرة التي يحلب منها أو لتلوث ثديها أو عدم نظافة الأيدي التي تحلبه .

لذلك كان اللبن من أهم الوسائط لنقل الأمراض والعدوى كالتيفود والسكواليرا والدفتيريا والسل الخ وإذا نظرنا إلى مرض السل في الأطفال نجد كثيراً ما يكون من نوع السل البقرى ولم يعترهم إلا بواسطة لبن الأبقار المريضة بهذا الداء وفضلاً عن أن الأبقار قد تنقل إلينا أمراضها بواسطة ألبانها فأننا كذلك لا نبخل عليها بأمراضنا فقد يكون الذي يحلب البقرة مريضاً بعد فيعدى البقرة نفسها بمرضه وبعد أن يتمكن منها هذا المرض لا تتأخر عن إهدائه إلينا في دورها بواسطة لبنها الذي نشربه لذلك كانت مراقبة الألبان والمحافظة على سلامتها من ميكروبات الأمراض المعدية من أهم الاحتياطات التي يلزم اتخاذها للمحافظة على الصحة العمومية سواء من جهة الحكومة أو من جهة الأفراد وأن طريقة على اللبن قبل تناوله هي طريقة حسنة لأن أغلب الميكروبات لا تعيش

على درجة الغليان ولكن يظهر أن كل الناس لا يهتمون بذلك ومن جهة أخرى فإن غلي اللبن يفقده كثيرا من خواصه الصحية والواجب للحصول على الفائدة المطلوبة من حيث قتل الميكروبات وحفظ تلك الخواص في آن واحد أن يعقم اللبن على طريقة باستور وهي أن يوضع اللبن على درجة حرارة لا تزيد عن ٧٥ سنتيجراد ولا تنقص عن ٦٥ سنتيجراد لمدة نصف ساعة . لكل ما تقدم نرى أن حكومات البلاد المتقدمة أخذت على عاتقها مراقبة الألبان وحمايتها من ميكروبات الأمراض فوضعت لذلك القوانين التي تكفل الوصول لهذه الغاية وإذا كانت تلك الحكومات قد رأت ضرورة تلك القوانين فن باب أولى حكومتنا لأن تلك الأمم بلا شك أرقى منا وأقدر على المحافظة على الأصول الصحية فنحن أخرج منها لتداخل الحكومة .

لذلك أقترح على حكومتنا السنية أن تضع قانونا لهذا الغرض يكون أساسه المبادئ الآتية :

- (١) لا يجوز لأحد أن يبيع اللبن للجمهور إلا برخصة .
- (٢) يجب على الباعة أن يتولوا بأنفسهم تعقيم اللبن بعد حلبه مباشرة وبطبيعة الحال فإن الحكومة لا تعطى الرخصة . إلا لمن ترى فيه الكفاءة للقيام بهذا العمل كعامل الألبان وأما الباعة المتجولون الذين زاهم كل يوم في الصباح وأغلبهم من النساء القذرات فلا يجوز الترخيص لهم مطلقا بأن يبيعوا للجمهور ولا ضرر عليهم من ذلك لأنهم يمكنهم دائما أن يوردوا ألبانهم لتلك المعامل التي يمكنها القيام بعملية التعقيم قبل البيع .

(٣) يجب ألا يباع اللبن الا في زجاجات معقمة ومختومة ومكتوب عليها اسم العمل وانها معقمة والوقت الذي لا يكون اللبن صالحا للاستعمال بعده بحيث لا يتعدى هذا الوقت ٣٠ ساعة من وقت التعقيم ثم توضع الزجاجات في الثلاجة لمدة وجودها في العمل .

(٤) اذا كان العمل لأي سبب من الأسباب لم يعقم اللبن وجب عليه ان يبين ذلك على ظهر الزجاجات حتى يقوم الشاري بفليه قبل شربه .

(٥) يجب أن يكون العمل مستوفياً الشروط الصحية فيجب أول كل شيء أن يكون بعيداً عن مزار الأتربة الناشئة من الحركة المستمرة داخل البلد لأن هذه الأتربة تحمل كثيراً من الجراثيم وتلحق بها الألبان فاذا لم يتيسر له ذلك فانه يجب التحفظ الزائد لمنع دخول هذه الأتربة في المحل الذي فيه اللبن ويمكن أن يتخذ لذلك ستائر محكمة من القماش توضع على النوافذ جميعها كذلك يجب أن تكون أرضية العمل من الأسمنت أو أى مادة أخرى لا تمتص المياه وأن يراعى دوام غسلها مرتين في اليوم وإيجاد المصارف اللازمة لتصرف المياه وأن تبذل عناية زائدة لمنع دخول الذباب والناموس وبقايا الحشرات التي تنقل جراثيم الأمراض وأن تكون المحلات المخصصة للإبقار متسعة كفاية ونظيفة للغاية محافظة على صحتها .

(٦) يجب أن لا يسمح بحلب الأبقار إلا إذا كانت صحتها جيدة وسليمة من الأمراض ويجب أن تعلم الأبقار التي يسمح بحلبها حتى يمكن حصرها ومراقبتها .

(٧) يجب الاعتناء بنظافة ثدي البقرة وغسله جيداً قبل الحلب وكذلك

يجب تعقيم الأواني التي يحلب اللبن فيها ويجب على الحلابين أن يكونوا في غاية من النظافة وأن تكون ملابسهم من التي تغسل دائماً وأيديهم فظيفة وأن تغسل مباشرة قبل الحلب .

(٨) يجب أن توزع على تلك المعامل تعليمات مطبوعة بكيفية تعقيم اللبن وكل الاحتياطات الصحية التي يجب اتخاذها طبقاً لما تقدم .

(٩) يجب تحريم إضافة مواد كيميائية على اللبن بقصد منع تطرق الفساد إليه كحمض البوريك والسلاسلدك الخ . لأن هذه المواد مضرّة في ذاتها .

(١٠) عند وجود أمراض معدية في منزل من المنازل يجب على تجار الألبان ألا يتركوا الزجاجات في ذلك المنزل يل يفرغوا منها اللبن في أوعية يقدمها صاحب المنزل وفي البلاد المتمدنة يسهل جداً معرفة المنازل الموبوءة لأن وزارة الصحة تضع على أبوابها دائماً ورقة حمراء دلالة عليها تحذيراً للناس من الاختلاط بها منعا للمدى وبإحباط لو اتبعت حكومتنا هذه الطريقة .

هذه هي الواجبات التي يجب فرضها على اصحاب معامل الألبان توصلاً لحفظ اللبن من جراثيم الأمراض وبطبيعة الحال لا يمكن أن يأتي هذا القانون بالفائدة المطلوبة إلا إذا وضع تنفيذه تحت مراقبة فعالة ولذلك يجب أن تخصص وزارة الصحة مفتشين لهذا الغرض يكون اختصاصهم ما يأتي :

(١) التفتيش على الأبقار والتأكد من سلامتها من مرض السل بواسطة حقنها بمادة التبركلين (Tuberculin Test) كل ستة شهور مرة فإذا ظهرت عليها علامات المرض وجب عزلها أو إعدامها

حسب ما تستدعيه الحالة مع مراعاة أنه إذا بلغت نسبة الأبقار المريضة ١٠ في المائة وجب اعتبار الجميع كاه مريضا .

(٢) يجب حفظ تاريخ مفصل عن كل بقرة يشمل الحقن الذي عمل لها وتاريخه ونتيجته وهذا يستلزم طبعا أن يوضع لكل بقرة علامة تميزها عن غيرها كما تقدم .

(٣) يجب عمل تجارب بكتريولوجية على الألبان أسبوعيا والتأكد أنها لا تحتوي على أكثر من العدد المسموح من الجراثيم الغير ضارة أي عشرة آلاف في كل سنتيمتر مكعب وفي حالة تجاوزها الحد يجب تكرار هذه التجارب يوميا حتى يدل الامتحان على دقة التعقيم وإذا لم يمكن الوصول إلى هذه النتيجة في بحر عشرة أيام يمكن سحب الرخصة . أما الميكروبات الضارة كيكروبات الأمراض المعدية فلا يجوز وجودها أصلا وإذا وجد منها أقل عدد يعتبر اللبن ملوثا ولا يجوز استعماله . كذلك يجب عمل تجارب كيميائية للتأكد من احتوائه على عناصره الطبيعية بالكميات القانونية وعدم خلطه بمواد أخرى أجنبية من التي تضاف إليه لزيادة كميته كالماء والنشاء أو لحفظه من الفساد كحمض البوريك والسلاسلين وخلافه . ويجب أن يلاحظ أن اللبن الذي يؤخذ للتحليل لا يطلب من صاحب العمل بل يؤخذ على غرة من المعروض للبيع .

(٤) يجب تقديم تقرير مفصل عن كل تحليل ليحفظ في نفس المصلحة

(٥) يجب إتلاف اللبن الذي يوجد مخالفا للاصول .

أن الزايات التي تنجم من إصدار هذا القانون وتنفيذه هي :

- (١) ان الناس يكونون في مأمن من عدم صلاحية اللبن الذي يشربونه من حيث توفر عناصره الطبيعية وسلامته من الميكروبات .
- (٢) أن اللبن يباع طازجا .
- (٣) حفظه من المؤثرات الخارجية بواسطة وضعه في زجاجات مختومة ومعالجة .
- (٤) ضمانه عدم غشه .
- (٥) صلاحيته لحاجة الأطفال والمرضى وبهذه الطريقة يمكن للجمهور على العموم والأطباء على الخصوص أن يريحوا بالهم من جهة أهم المواد الغذائية .

اللبن المخمر المعروف بالزبادى

وهناك مسألة أخرى ربما كانت أكثر أهمية من الأولى وهي الطريقة التي يباع بها اللبن المخمر المعروف باللبن الزبادى فانه يباع في أوان مملوكة للبائع على أن ترد اليه بعد استهلاك ما فيها وهي طريقة شديدة الخطر على الجمهور وطريقة سريعة لنشر العدوى من شخص لآخر فانه من المعلوم أن هذا النوع من اللبن غذاء مألوف للمرضى على اختلاف أمراضهم من تيفوس وتيفود ودفتريا إلى آخره فيتناول المريض الأنية بيده ويأكل ما فيها ثم يردّها للبائع إما بعد غسلها بالماء والصابون أو بدون غسلها وعلى كلتا الحالتين يردّها ملوثة بميكروب المرض الذي عنده فان الغسيل بالصابون طريقة غير وافية للتطهير فبأخذها البائع ويغسلها أيضا بالطريقة عينها وقد لا يغسلها بالمرّة ، ثم يلاها ثانيا ويقدمها للجمهور مرة أخرى وهي ملوثة بنفس الميكروبات

التي سرت اليها من المريض الذي أكل منها وبذلك يكون بائع اللبن المتجول في الطريق يحمل على رأسه مجموعة عظيمة من الأمراض المختلفة يوزعها على الناس وكل يمد يده ويأخذ نصيبه منها فن كانت بنيته قوية تغلبت قوة الدفاع التي في جسمه على الميكروبات التي كانت من نصيبه ونجا من فتكها ومن كانت بنيته ضعيفة تغلبت عليه وفتكت به .

لذلك أقترح أن يمنع عمل اللبن الزبدي للبيع إلا في المعامل التي يرخص بها وأن يفرض على تلك المعامل تعقيم الأواني بأن تغلى جيدا قبل ملئها وأن تغطى بعد ملئها بغطاء محكم وتكون هذه المعامل تحت إشراف وزارة الصحة وخاضعة لتفتيشها وفي حالة وجود أمراض معدية في منزل من المنازل يجب على باعة هذا النوع من اللبن أن لا يتركوا الأواني المملوءة في ذلك المنزل بل يفرغوا ما فيها من اللبن في أوعية يقدمها صاحب المنزل وبهذه الطريقة يمنع بيع هذا اللبن في أواني مملوكة للبائع .

ويسهل معرفة المنازل الموبوءة بأن تضع وزارة الصحة على أبوابها دائما ورقة حمراء بشكل ظاهر دلالة عليها وتحذيرا للباعة بأن لا يتركوا أوانيهم في تلك المنازل وبهذه الطريقة يمتنع تداول الأوعية ونشر العدوى بين الناس .

هذه هي المبادئ الأساسية لمشروع القانون الذي اقترح عمله في هذا الموضوع . وقد سبق لي أن قدمت هذا المشروع بصفة اقتراح للجمعية التشريعية في سنة ١٩١٤ وهي أحواله على وزارة الداخلية لابداء رأيها فيه وقد أجابت الوزارة الجمعية بتاريخ ١٢ ابريل سنة ١٩١٤ بأنها «توافق مقدم

العريضة في ضرورة وضع قانون لبيع اللبن في القطر المصري وعمما قريب ستشرع في وضع هذا القانون بالمعنى الذي قصده المقترح ، ولكن يظهر أنه بسبب وقوع الحرب العالمية في تلك السنة قد انصرفت الأذهان عن مثل هذه المشاريع النافعة فلم تبر الوزارة بوعدنا المذكور والآن أرى من واجبي أن أعيد الدعوة إلى انفاذ هذا المشروع ووضع القوانين اللازمة له لما فيه من الخير العميم وأدعو ثرائنا ممن يهتم بهذا الأمر أن يقوموا من الآن بإنشاء معامل على النسق الذي أوضحناه وهم بذلك فضلا عن خدمة الجمهور يخدمون أنفسهم أيضا بما يجنونه من الأرباح الكبيرة من وراء هذا العمل فإن الناس بكل تأكيد يفضلون البائهم الصحية على غيرها ويقبلون عليها .