



هل يصبح الغذاء سبباً للمرض؟ ما هي سبل الوقاية من الاصابات المعوية خلال فصل الصيف؟

د منذر حمزة

بلدية دير عمار - الجمعة 11 تموز 2025



سلامة الأغذية

حقائق رئيسية

- ❖ ترتبط **سلامة الأغذية** بالتغذية والأمن الغذائي ارتباطاً وثيقاً.
- ❖ تشير التقديرات إلى أن تناول الأطعمة الملوثة يتسبب **في إمرض 600 مليون شخص** - أي شخص واحد تقريباً من كل 10 أشخاص في العالم - **ويحصده أرواح 420 000** شخص آخر سنوياً.
- ❖ تخسر البلدان المنخفضة والمتوسطة الدخل **110 مليارات دولار أمريكي** سنوياً في الإنتاجية والنفقات الطبية بسبب الأطعمة غير المأمونة.



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف

➤ يتحمل الأطفال دون سن الخامسة نسبة **40%** من عبء الأمراض المنقولة بالأغذية التي تؤدي بحياة **125 000** طفل منهم سنوياً.

➤ تعيق الأمراض المنقولة بالأغذية التنمية الاجتماعية والاقتصادية بسبب إجهادها لنظم الرعاية الصحية والإضرار بالاقتصادات الوطنية وأنشطة **السياحة** والتجارة.

➤ سلامة الأغذية مسؤولية مشتركة تقع على عاتق مختلف السلطات الوطنية ويلزم لتحقيقها اتباع نهج الصحة الواحدة الشامل لعدة قطاعات.



- Pour voyager sereinement au Liban concernant l'alimentation et l'eau, Air France conseille de privilégier l'eau en bouteille capsulée et d'éviter les buffets et les aliments susceptibles d'avoir été stockés longtemps à température ambiante. Les fruits et légumes crus doivent être lavés avec de l'eau décontaminée et pelés.

- ❖ لضمان راحة البال عند السفر إلى لبنان فيما يتعلق بالطعام والماء، توصي الخطوط الجوية الفرنسية باستخدام زجاجات مياه مُحكمة الإغلاق، وتجنب البوفيهات والأطعمة التي قد تكون مُخزنة في درجة حرارة الغرفة لفترة طويلة.
- ❖ يجب غسل الفواكه والخضراوات النيئة بالماء المُطهر وتقشيرها.

الأمراض الرئيسية المنقولة بالأغذية وأسبابها



➤ عادة ما تكون الأمراض المنقولة بالأغذية معدية أو سامة بطبيعتها وناجمة عن أنواع من :

❖ البكتيريا

❖ أو الفيروسات

❖ أو الطفيليات

❖ أو المواد الكيميائية التي تدخل الجسم مع الأطعمة الملوثة.

➤ ويمكن أن يتسبب التلوث الكيميائي في التعرض لتسمم حاد أو الإصابة بأمراض طويلة الأجل، مثل **السرطان**.

➤ كما قد تسبب الكثير من الأمراض المنقولة بالأغذية المعاناة من إعاقة طويلة الأجل والتعرض للوفاة.

ما لا نبصره بالعين المجردة

أهم الأمراض المنقولة بالغذاء

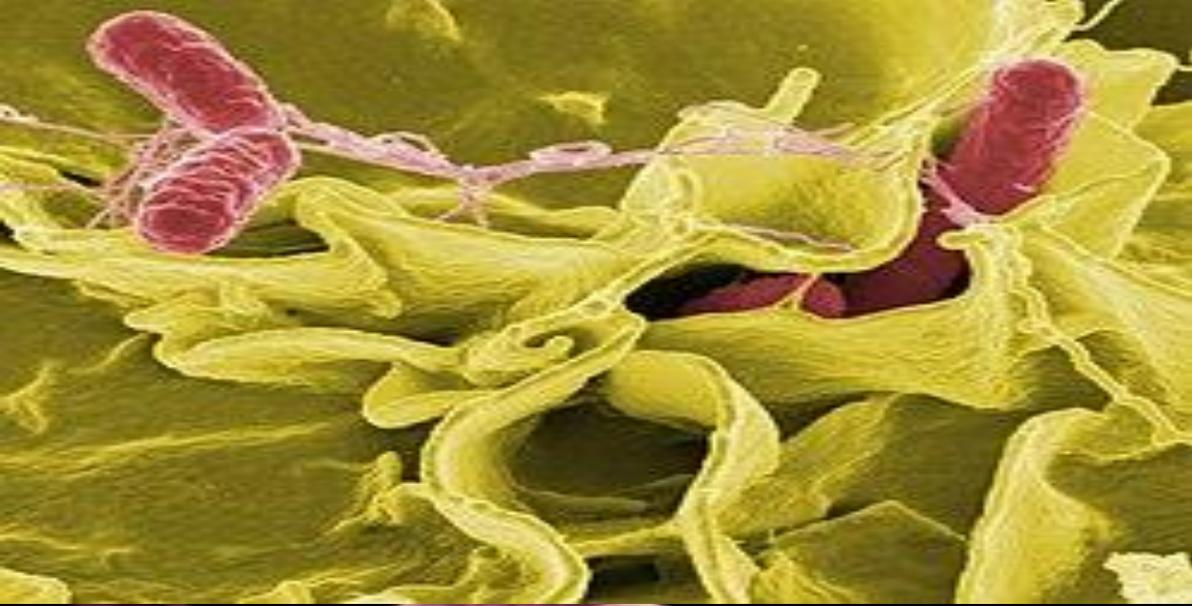


Bactériennes	Parasitaires
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Bacillus cereus</i> • <i>Campylobacter</i> ** <i>jejuni</i> • <i>Clostridium botulinum</i> ** • <i>Clostridium perfringens</i> • <i>Escherichia coli</i> : <ul style="list-style-type: none"> – entérotoxigène (ETEC) – entérotoxigène (EPEC) – entérohémorragique ** (EHEC – O157 : H7) – entéro-invasive (EIEC) • <i>Listeria monocytogenes</i> ** • <i>Salmonella</i> ** <i>spp.</i> • <i>Shigella</i> ** <i>spp.</i> • <i>Staphylococcus aureus</i> • <i>Streptococcus spp.</i> • <i>Vibrio cholerae</i> ** O1/non-O1 • <i>Vibrio parahaemolyticus</i> • <i>Vibrio vulnificus</i> • <i>Yersinia enterocolitica/ pseudotuberculosis</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acanthamoeba</i> et autres amibes • <i>Anisakis sp.</i> • <i>Ascaris lumbricoides</i> • <i>Cryptosporidium parvum</i> • <i>Cyclospora cayentanensis</i> • <i>Diphyllobothrium spp.</i> • <i>Entamoeba histolytica</i> • <i>Giardia lamblia</i> • <i>Toxoplasmose</i> • <i>Trichuris trichiura</i>
	<h3>Toxiques</h3>
<h3>Virales</h3> <ul style="list-style-type: none"> • Virus de l'hépatite A ** et E • Norovirus • Rotavirus • Virus Norwalk 	<ul style="list-style-type: none"> • Aflatoxines • Métaux (Cu, cadmium, Zn) • Phytohémagglutinines • Tetrodotoxines • Toxine des coquillages et crustacés • Toxine du ciguatera • Toxine des Scombridés • Toxines mycologiques (par exemple : amanitines)
	<h3>Autres</h3>
	<ul style="list-style-type: none"> • Prions

* Liste non exhaustive.

** Maladies à déclaration obligatoire selon l'Ordonnance du DFI sur les déclarations du médecin et du laboratoire, modification du 16 janvier

2006, RS 818. د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الهدف



البكتريا

➤ **السالمونيلا** *Salmonella*

➤ **والعطيفة** *Campylobacter*

➤ **والإشريكية القولونية المنزفة للأمعاء EHEC**

▪ هي بعض أنواع المُمْرِضات الأكثر شيوعاً المنقولة بالأغذية والتي تؤثر على ملايين الناس سنوياً، وتُخلف أحياناً عواقب وخيمة وقاتلة.

▪ ويمكن أن تشمل أعراض الإصابة بها :

❖ **الحمى**

❖ **والصداع**

❖ **والغثيان**

❖ **والقيء**

❖ **وآلام البطن**

❖ **والإسهال**.

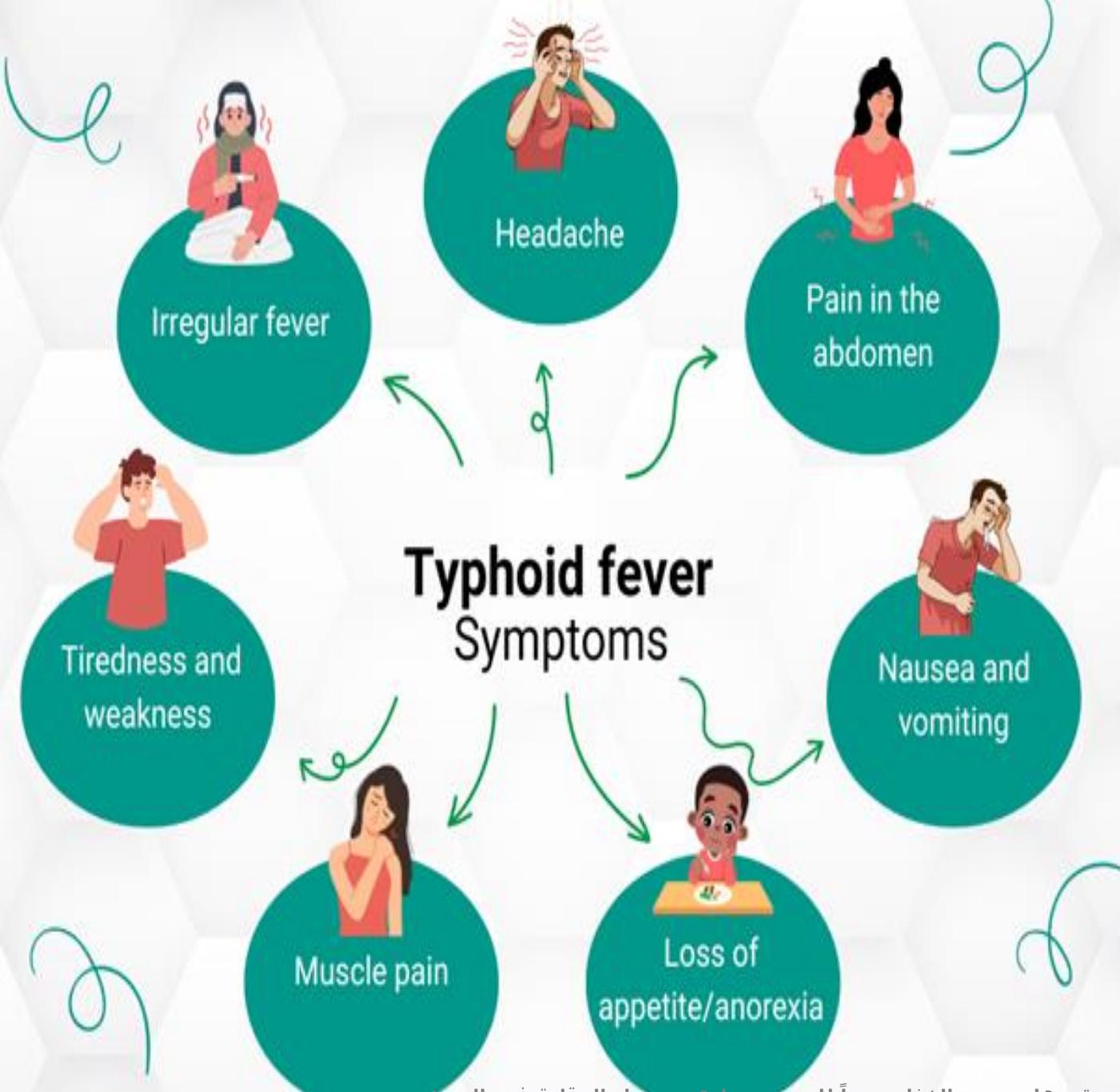
Salmonella Typhi



➤ بكتيريا حمى التيفوئيد
هي بكتيريا
السالمونيلا التيفية

➤ ، وهي المسؤولة عن
التسبب في مرض
حمى التيفوئيد أو
التيفوئيد.

➤ تنتقل هذه البكتيريا
عادةً عن طريق الطعام
أو الماء الملوث بالبراز
أو البول لشخص
مصاب.



الأعراض:

- تظهر أعراض حمى التيفوئيد بعد فترة تتراوح بين أسبوع إلى ثلاثة أسابيع من الإصابة،
- وقد تشمل الأعراض الحمى المستمرة والصداع وآلام البطن والإسهال أو الإمساك.



➔ السالمونيلا غير تيفي : وتشمل
الأطعمة المسببة عادة لفاشيات
داء السالمونيلا كالبيض
والدواجن وغيرها من المنتجات
الحيوانية المنشأ.

العطيفة Campylobacter

❖ أمّا الحالات المرضية المنقولة بالأغذية بسبب العطيفة فتتجم أساساً عن الحليب الخام ولحوم الدواجن النيئة أو غير المطهية جيداً ومياه الشرب





Tingling and Weakness



Muscle Weakness



Loss of Reflexes



Pain



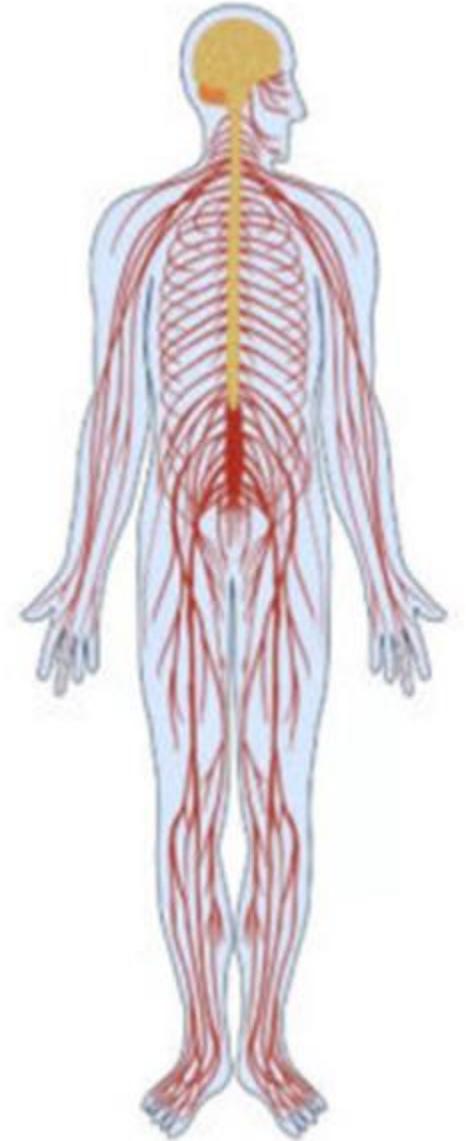
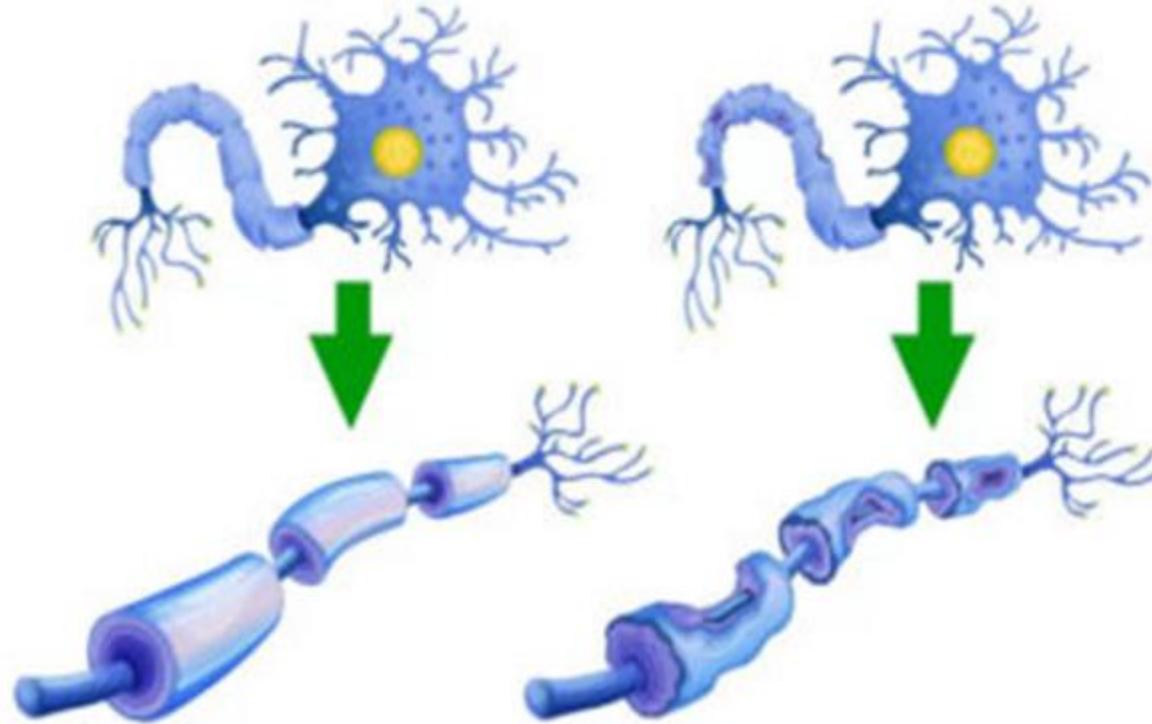
Difficulty with Eye or Facial Movements



Severe Cases

GBS Symptoms

Damaged Myelin of the Human Neuron

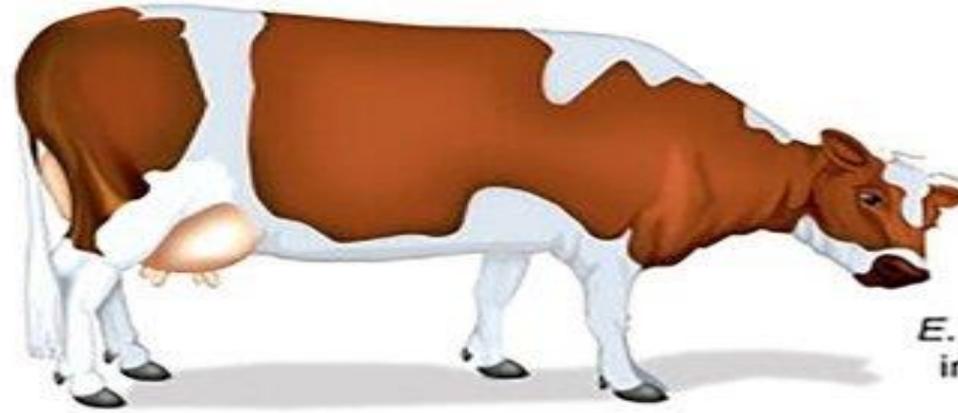


E coli entérohémorragique الإشريكية القولونية المنزفة للأمعاء

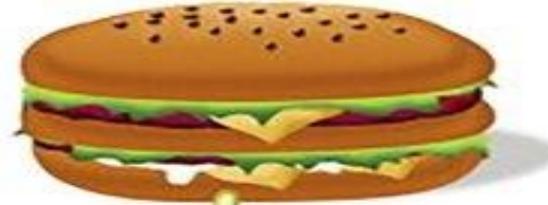


وغالبا ما تنجم
عدوى الإشريكية
القولونية المنزفة
للأمعاء عن الحليب
غير المبستر واللحوم
غير المطهية جيداً
والفواكه والخضروات
الطازجة الملوثة بها.

Sequence of Events Leading to Disease by EHEC

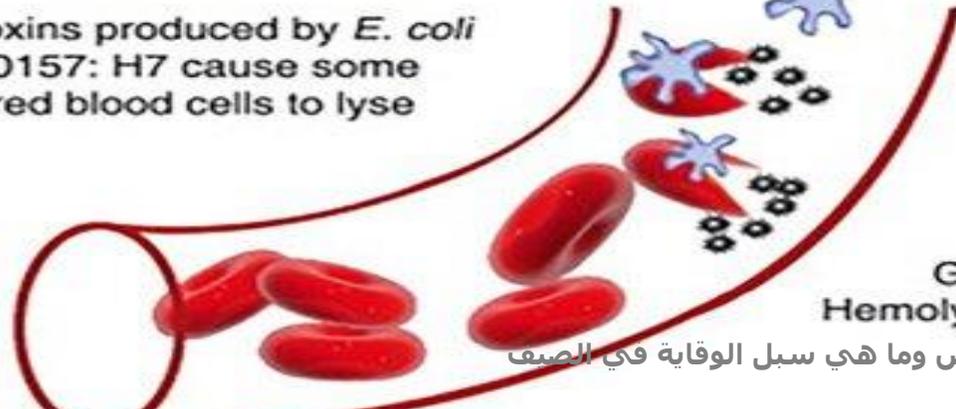


E. coli 0157: H7 living in cow intestine asymptotically



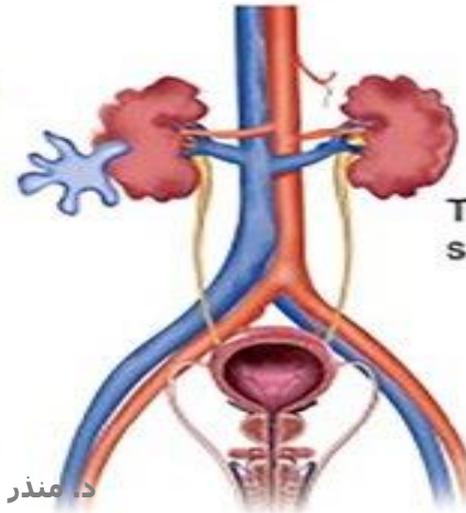
Undercooked hamburger; *E. coli* remain alive in center of meat patty

Toxins produced by *E. coli* 0157: H7 cause some red blood cells to lyse

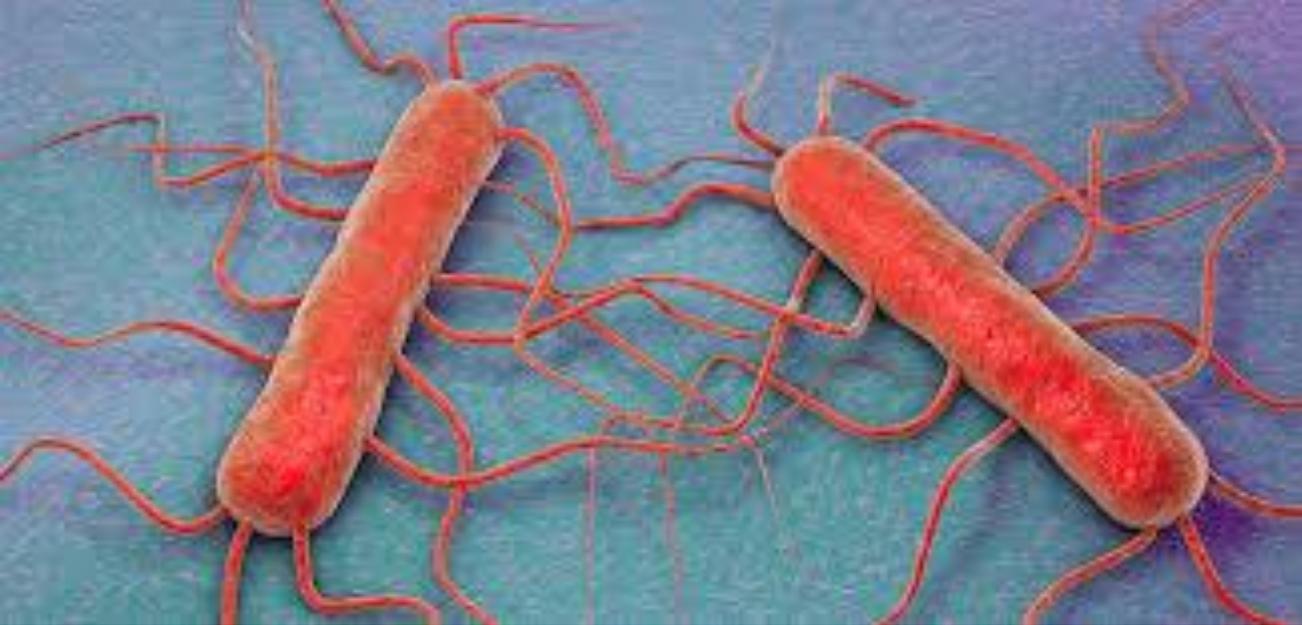


Gasterorinteritis
Hemolytic Uremic Syndrome

د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



Toxins also can cause clotting in small vessels of kidney, causing kidney damage or failure

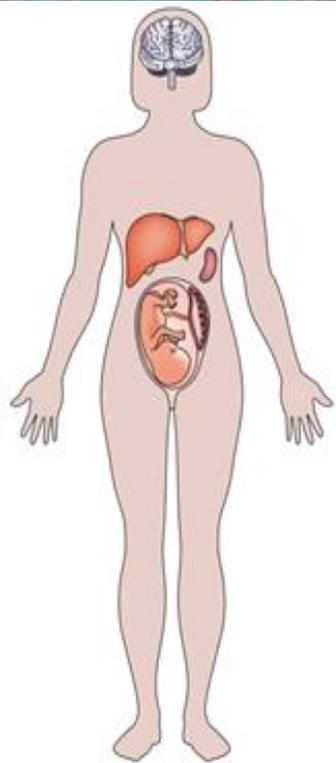


Listeria الليستريا

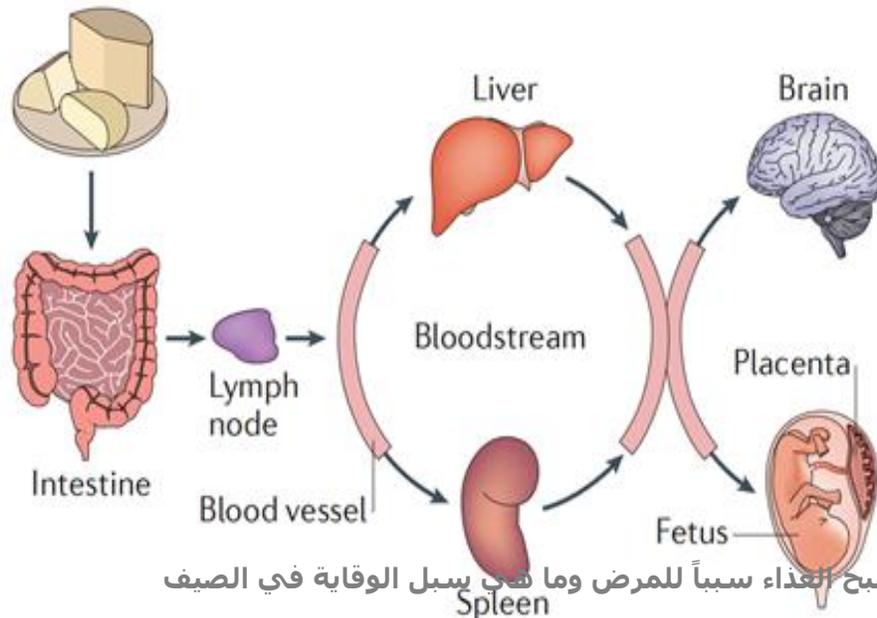
يمكن أن تتسبب حالات العدوى الناجمة عن الليستريا *Listeria* في إجهاض الحوامل أو وفاة المواليد.

ورغم أن حالات العدوى الناجمة عنها قليلة نسبياً، فإن عواقبها الصحية الوخيمة والقاتلة أحياناً، وخاصة بين الرضع والأطفال وكبار السن، تجعلها واحدة من بين أخطر أنواع العدوى المنقولة بالأغذية.

وتوجد الليستريا في منتجات الألبان غير المبسترة والعديد من الأطعمة الجاهزة وبمقدورها أن تنمو في درجات حرارة التبريد.



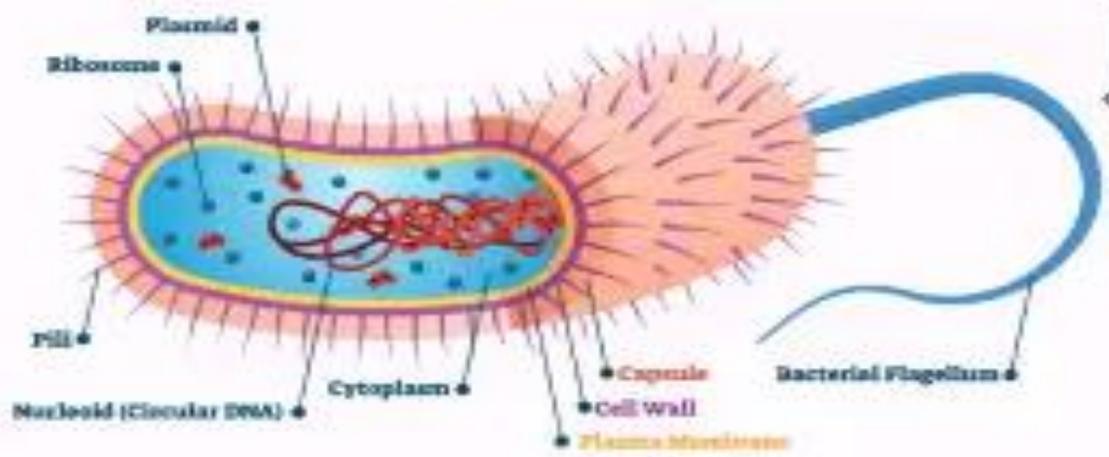
Listeria monocytogenes-contaminated food



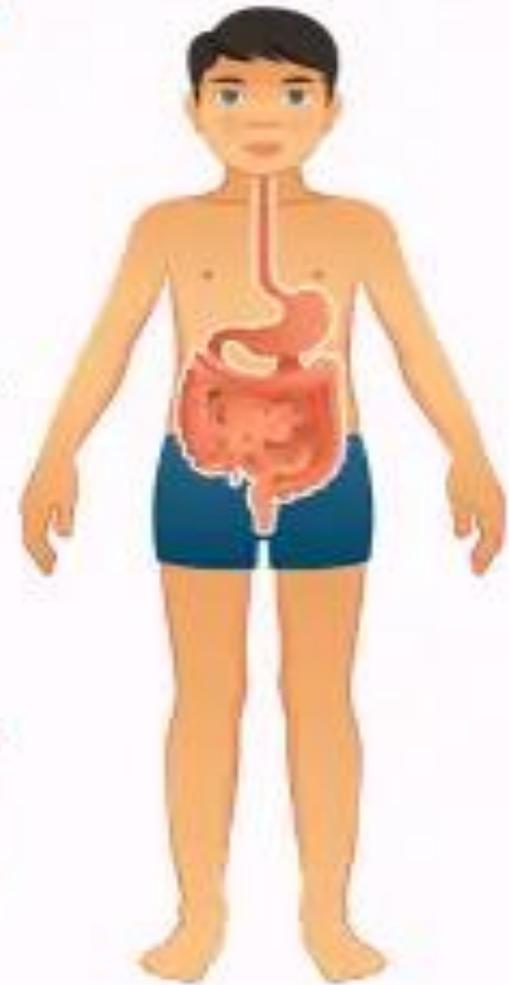
د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف

CHOLERA

Vibrio Cholerae



CHOLERA is an infection of the Small Intestine
It is Spread Mostly by UNSAFE WATER and UNSAFE FOOD that has been Contaminated with Human Feces Containing the Bacteria



COMMON SYMPTOMS



Watery Diarrhea



Nausea and Vomiting



Dehydration

SEVERE SYMPTOMS



Muscle Cramps



Fast Heart Rate



Low Blood Pressure



Persistent Vomiting

د. منيرة عطية - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



► بإمكان ضمات الكوليرا أن تصيب الناس بعدواها بواسطة المياه أو الأطعمة الملوثة.

► وقد تشمل أعراض الإصابة بها آلام البطن والقيء والإسهال المائي الغزير الذي قد يسبب الجفاف الشديد بسرعة وربما الوفاة.

► وقد تسببت الخضروات النيئة وأنواع مختلفة من المأكولات البحرية النيئة أو غير المطهية جيداً في اندلاع فاشيات الكوليرا.





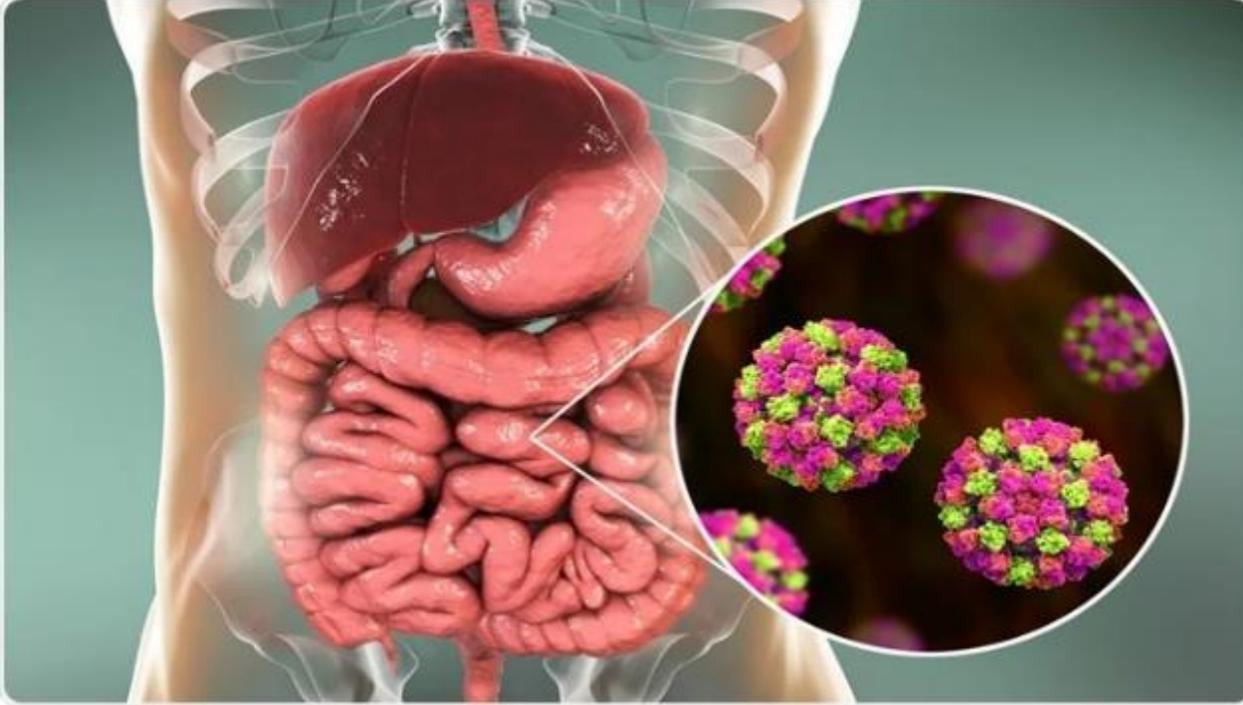
د. مندر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف

الفيروسات

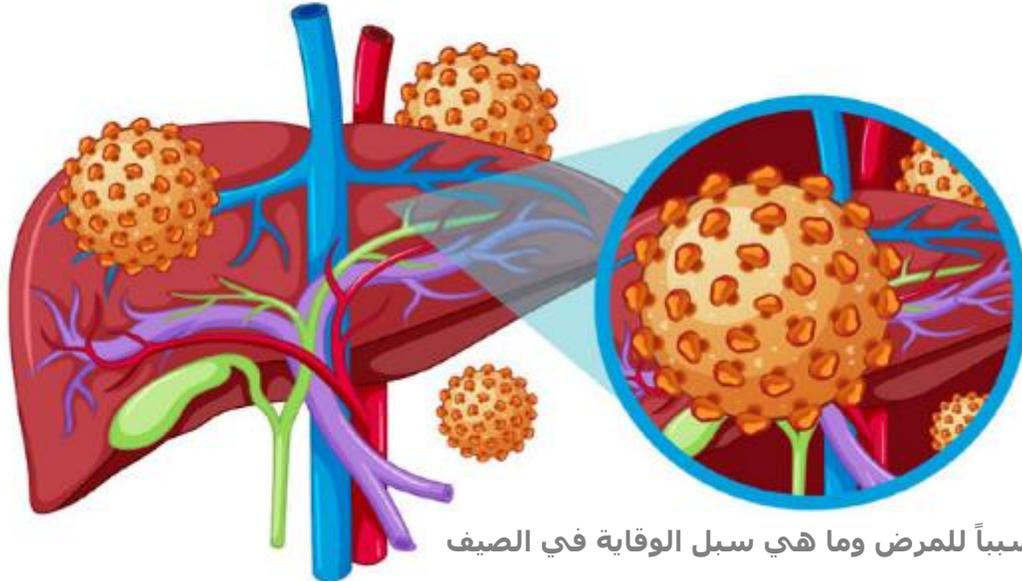
➤ يمكن أن تنتقل بعض الفيروسات عن طريق تناول الطعام.

➤ والنوروفيروس Norovirus من الأسباب الشائعة للإصابة بعدوى الأمراض المنقولة بالأغذية التي تتمثل أعراضها في **الغثيان والقىء الغزير والإسهال المائي وآلام البطن.**

➤ ويمكن أيضاً أن ينتقل فيروس التهاب الكبد A بواسطة الطعام ويسبب أمراضاً طويلة الأجل في الكبد، وهو ينتشر عادة بواسطة المأكولات البحرية النيئة أو غير المطهية جيداً أو المنتجات الخام الملوثة.

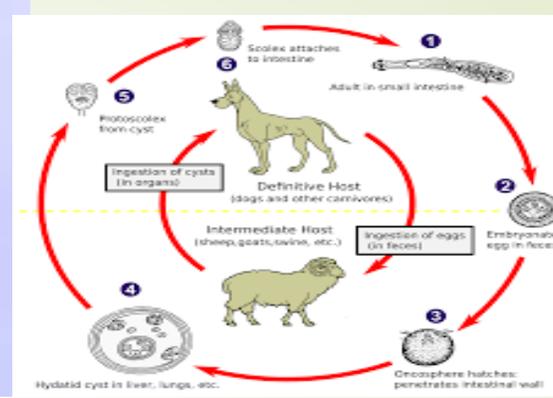
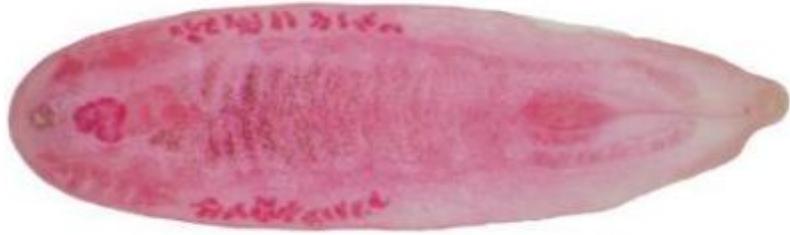


HEPATITIS



د. مندر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف

الطفيليات



دودة طفيلية – liver fluke المثقوبة الكبدية

لا تنتقل بعض الطفيليات، مثل الديدان المثقوبة (Trematodes)، إلا بواسطة الطعام، هي نوع من الديدان الطفيلية يمكن أن تنتقل عن طريق تناول الأسماك النيئة أو غير المطبوخة جيداً (أسماك مياه عذبة). تحدث العدوى عند ابتلاع يرقات الدودة المثقوبة الموجودة في هذه الأسماك.

أمّا بعضها الآخر، مثل الديدان الشريطية كالديدان المشوكة *Echinococcus* أو الديدان الوحيدة *Taenia*، فقد تصيب الإنسان بعدواها بواسطة الطعام أو مخالطة الحيوانات مباشرة.

وهناك طفيليات أخرى، مثل دودة الإسكارس *Ascaris* أو أميبا الزحار *Entamoeba histolytica* أو طفيليات الجiardيا *Giardia*، التي تدخل السلسلة الغذائية بواسطة المياه أو التربة ويمكن أن تلوث المنتجات الطازجة.

د. مندر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف





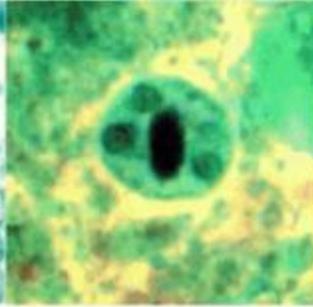
Acanthamoeba;

<http://eyehealthconsultants.com/eye-conditions-diseases/acanthamoeba.html>



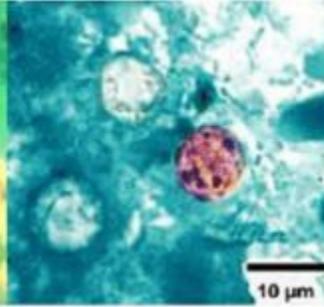
Cryptosporidium;

<https://www.cdc.gov/dpdx/cryptosporidiosis>



Entamoeba;

DPDx, the CDC parasitology website



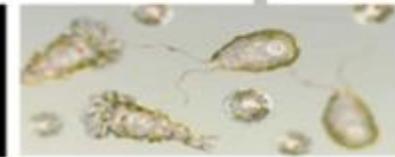
Cyclospora;

https://en.wikipedia.org/wiki/Cyclospora_cayentanensis



Giardia lamblia;

<https://www.thesprucepets.com>



Naegleria fowleri;

www.biospace.com



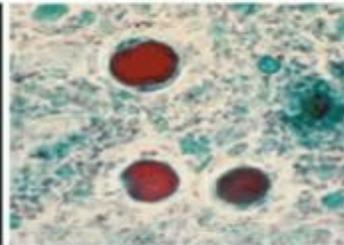
Dracunculus;

<https://steemit.com/health/@abbeycity/research-on-dracunculus-medinensis-guinea-worm>



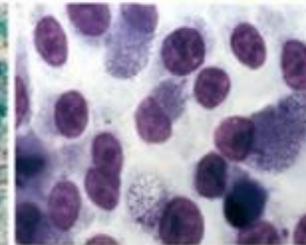
Balantidium coli

<https://www.canstockphoto.com/balantidium-coli>



Blastocyst hominis

<https://www.cdc.gov/dpdx/blastocystis>



Microsporidia

<https://microbewiki.kenyon.edu/index.php/Microsporidia>



Toxoplasma gondii

<https://www.intechopen.com/books/toxoplasmosis>



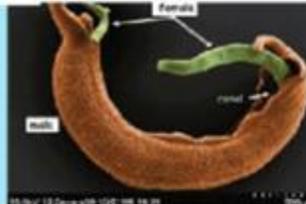
Isospora belli

<https://alchetron.com/Isospora>



Fasciola spp

<https://www.cdc.gov/dpdx/gastro/gastro>



Schistosoma

Morand et al. 2012



Ascaris

<https://www.dreamstime.com/ascariasis-disease-caused-parasitic-roundworm-ascaris-lumbricoides-education>

د. مندر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف

واقع الامراض المرتبطة بتلوث المياه والغذاء في لبنان

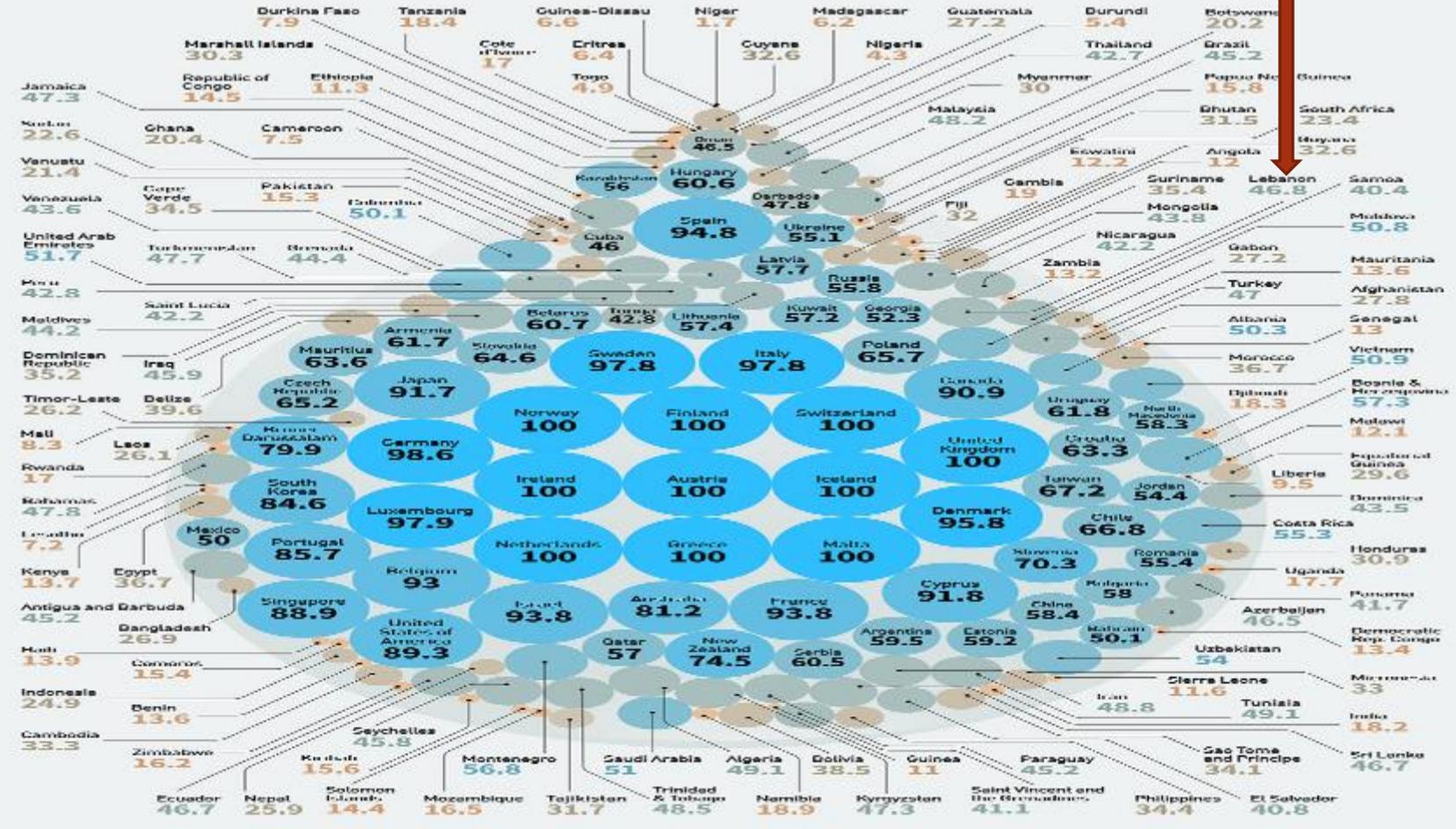


The Quality of Drinking Water

AROUND THE WORLD

Before water is safe to drink, it first needs to be treated for germs, pollutants and parasites that can make you dangerously unwell. But how does the quality of drinking water differ around the world? Our map reveals each country's water quality (EPI) score as given by Yale University, indicating how safe the local drinking water is. A higher score means safer water.

Ten European countries (including the UK) score a perfect 100, meaning the local tap water is the safest in the world to drink. In contrast, many countries in Africa place at the most dangerous end of the scale.









د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف

الاسهال والصف

➤ غالبًا ما تنتشر الأمراض المعوية المعدية في فصل الصيف.

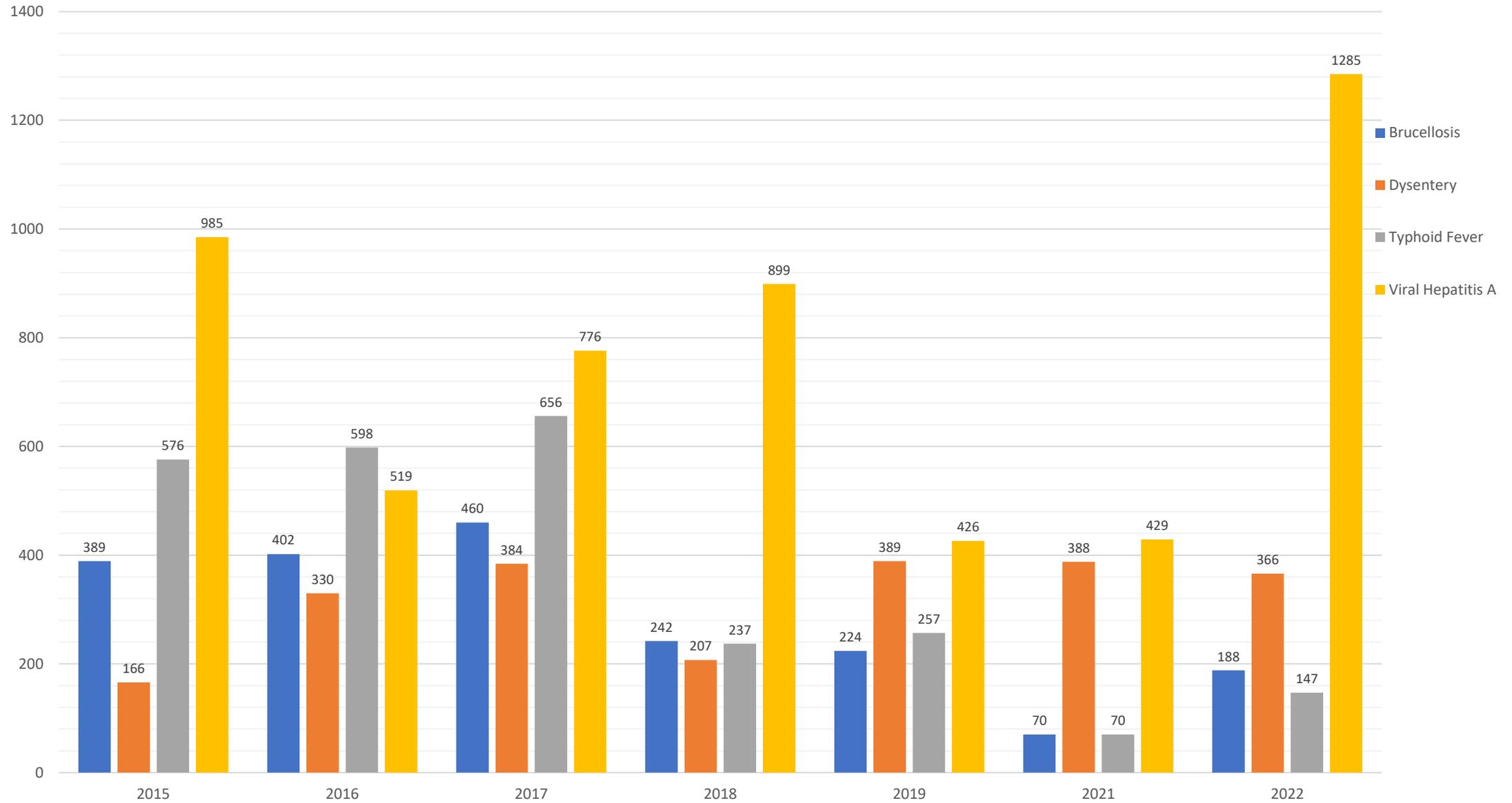
➤ فارتفاع درجات الحرارة ورطوبة الهواء يُساعدان على انتشار بكتيريا مثل الإشريكية القولونية، وعصية الزحار، والسالمونيلا، وضممة الكوليرا .

➤ ويمكن أن تُصاب الناس بالأمراض المعوية المعدية عن طريق الماء، والطعام، والتلامس، **والذباب** .



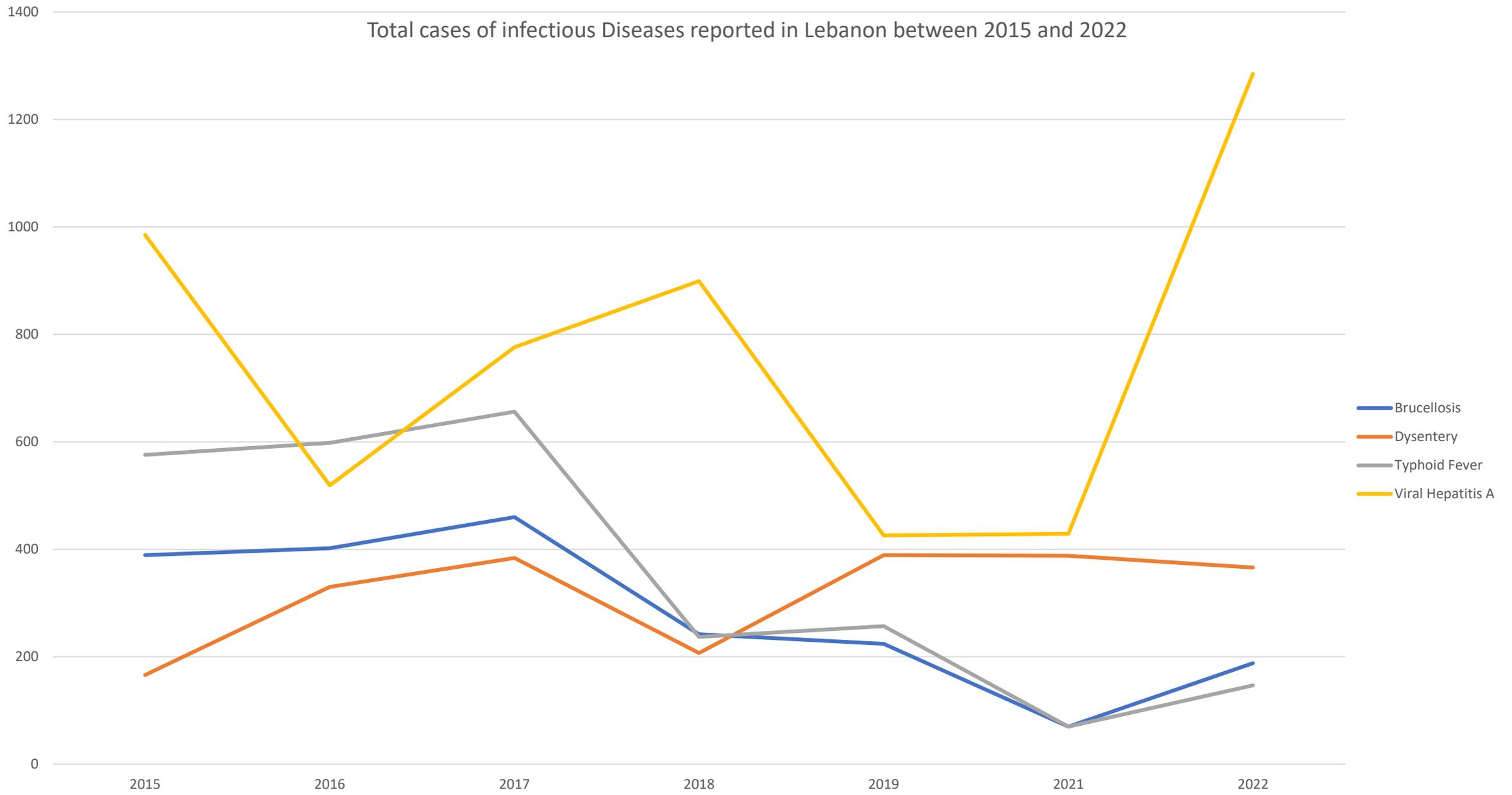
د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف

Total cases of infectious Diseases reported in Lebanon between 2015 and 2022



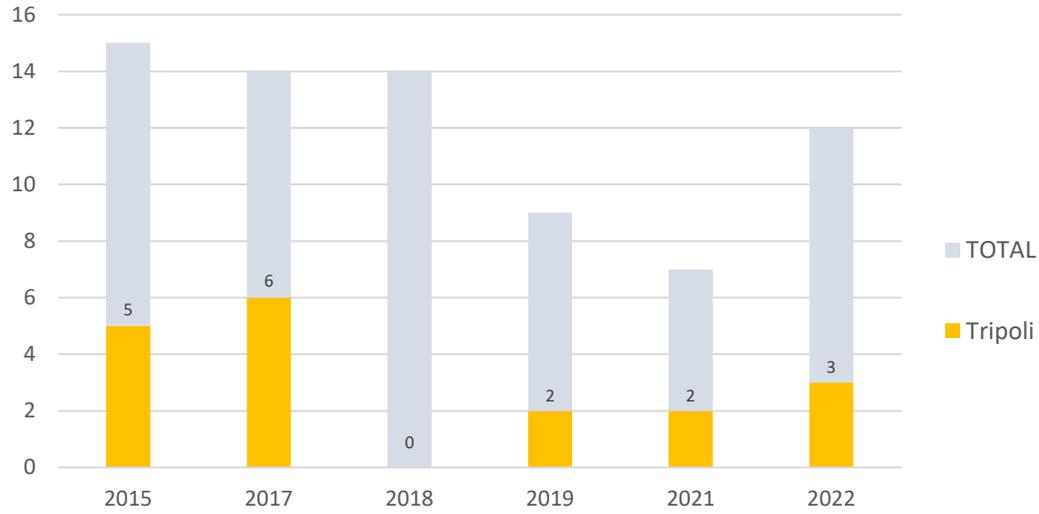
د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف

Total cases of infectious Diseases reported in Lebanon between 2015 and 2022

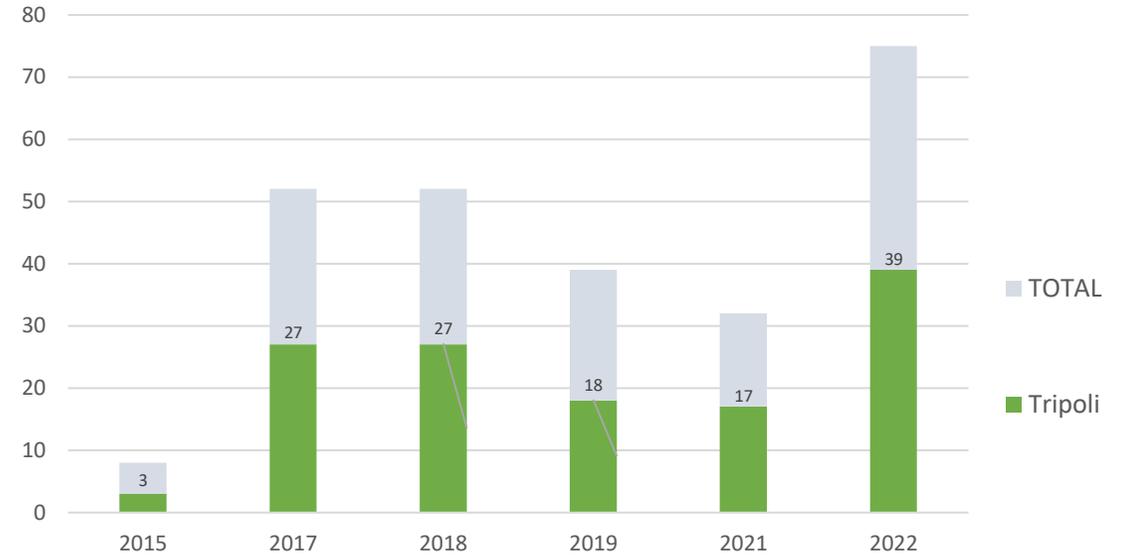


د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف

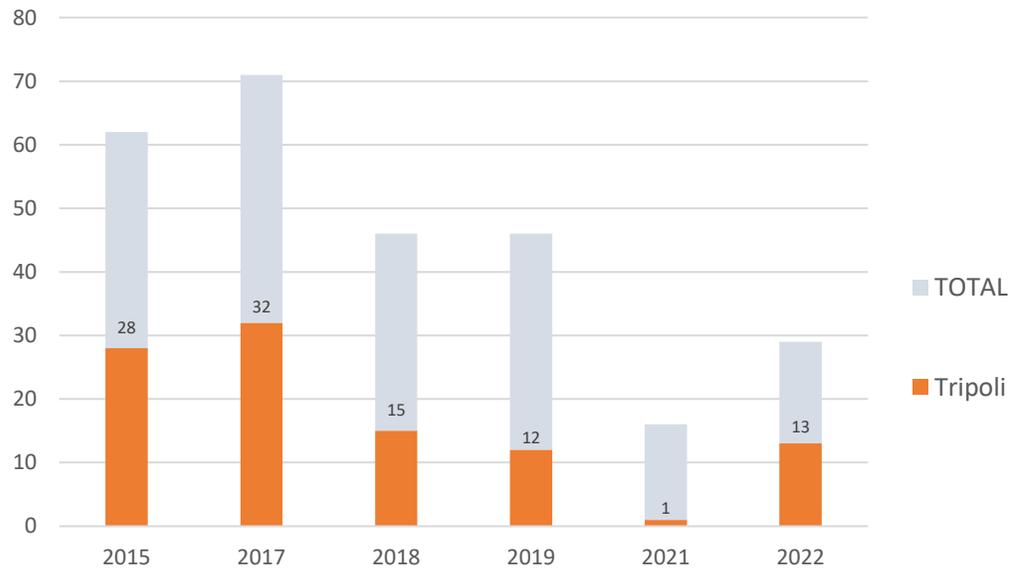
Brucellosis in North&tripoli



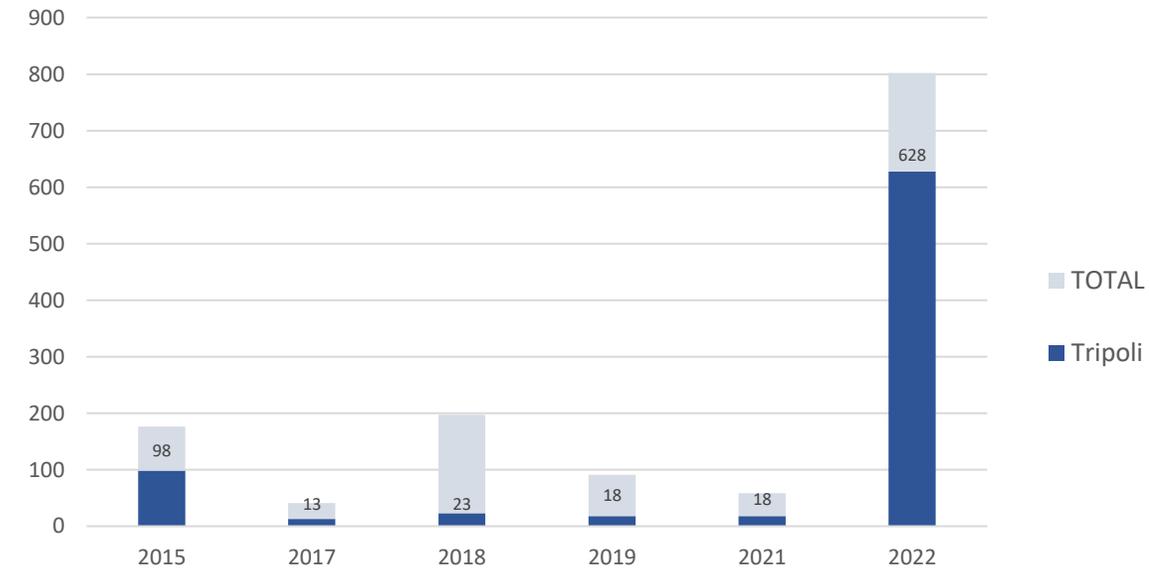
Dysentery in North&tripoli



Typhoid fever in North&tripoli



VHA in North&tripoli



RESEARCH ARTICLE

The indelible toll of enteric pathogens: Prevalence, clinical characterization, and seasonal trends in patients with acute community-acquired diarrhea in disenfranchised communities

Marwan Osman ^{1,2}, Issmat I. Kassem ³, Fouad Dabboussi⁴, Kevin J. Cummings², Monzer Hamze ^{4*}

1 Cornell Atkinson Center for Sustainability, Cornell University, Ithaca, NY, United States of America, **2** Department of Public and Ecosystem Health, College of Veterinary Medicine, Cornell University, Ithaca, NY, United States of America, **3** Center for Food Safety and Department of Food Science and Technology, University of Georgia, Griffin, GA, United States of America, **4** Laboratoire Microbiologie Santé et Environnement (LMSE), Doctoral School of Sciences and Technology, Faculty of Public Health, Lebanese University, Tripoli, Lebanon

* mhamze@monzerhamze.com

د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



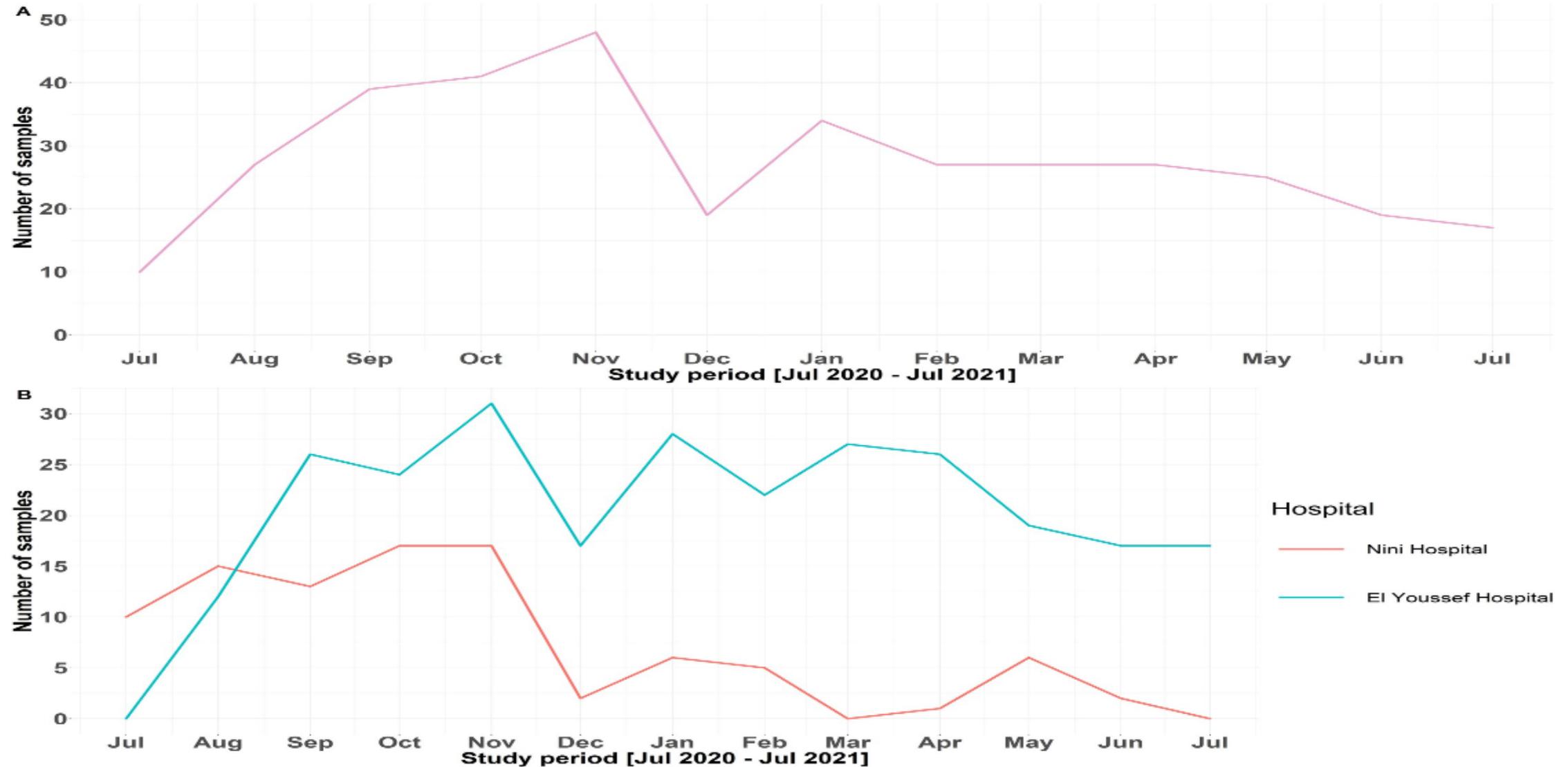


Fig 1. Total number of collected stool samples during the study period (A), stratified by health care settings (B).

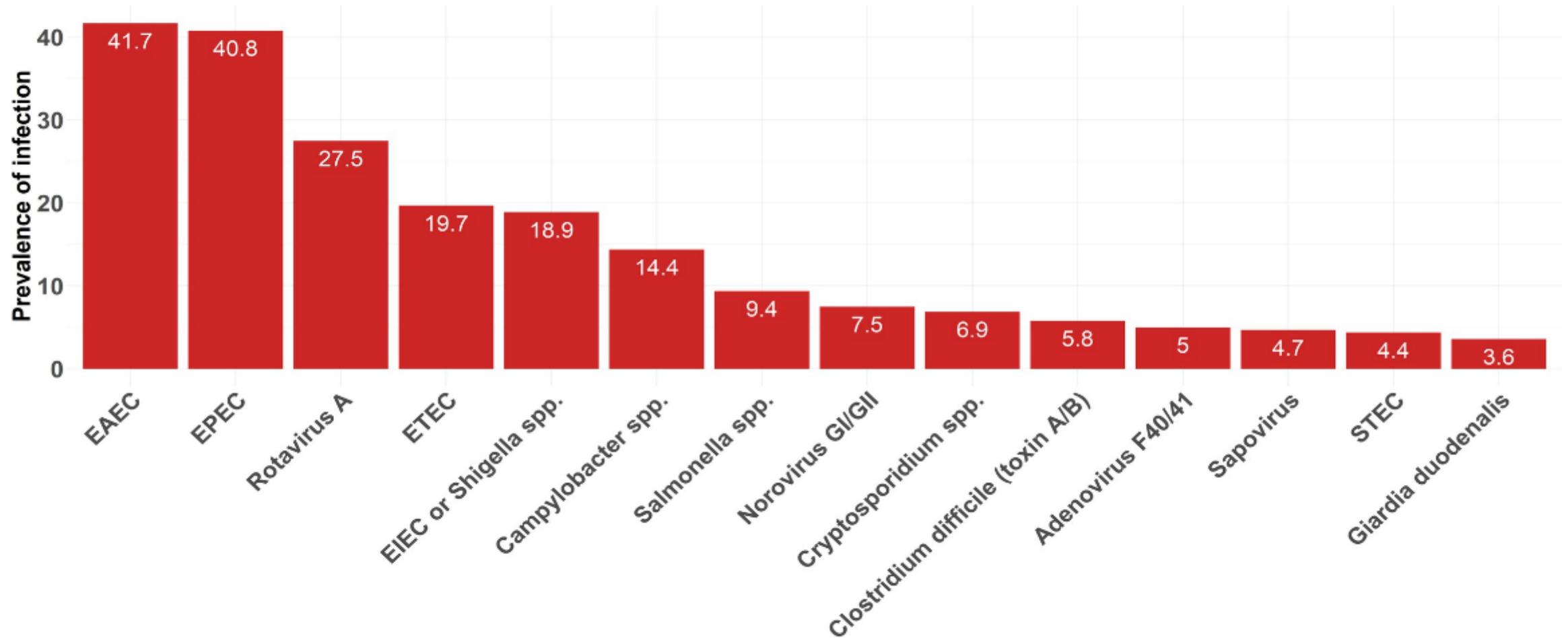


Fig 2. Prevalence of enteric pathogens among patients suffering from acute community-acquired diarrhea in two Lebanese tertiary healthcare settings. Enteric pathogens with a prevalence lower than 2% were not shown in this figure (*Plesiomonas shigelloides*: 1.9%, *Vibrio cholerae*: 0.6%, and astrovirus: 1.7%).

Prévalence des parasites intestinaux au nord du Liban : 1997-2001

M. Hamze¹, F. Dabboussi¹, K. Al-Ali² et L. Ourabi³

معدل انتشار العدوى بالطفيليات المعوية شمال لبنان: 2001-1997

منذر حمزة، فؤاد دبوسي، خديجة العلي، لينا عرابي

الخلاصة: قمنا بتحديد معدلات انتشار الطفيليات المعوية في شمال لبنان بين عامي 1997 و2001؛ وتحليل سجلات الطفيليات لـ 17 126 مريضاً مع وجود بيانات على العدوى بالطفيليات لدى 5713 حالة تمثل 33.35% من مجمل الحالات. ولم يُلاحظ فرق هام في معدل الانتشار بين الذكور والإناث بالنسبة لأي طفيلي. وقد كان أكثر الطفيليات انتشاراً هو المتحولة القولونية (لدى 38.45%) والصفير الخراطيني (الأسكاريس) (لدى 37.14%)، والجيارديّة اللمبية (لدى 15.39%)، والمتحولة الزحارية (لدى 4.57%)، وأنواع الشريطيات (لدى 3.3%). وقد أوضحت مقارنة المعطيات التي حصلنا عليها مع نتائج دراسات سابقة أجريت في لبنان في الأعوام 1937 و1939 و1959 و1967 و1993 ازدياداً في معدلات انتشار الصفير الخراطيني (الأسكاريس) والجياردية اللمبية في الفترة بين 1997 و2001، مع تبدلات أقل وضوحاً في معدلات انتشار الطفيليات الأخرى.

RESUME Nous avons déterminé la prévalence des parasites intestinaux au nord du Liban entre 1997 et 2001. Nous avons analysé les registres des analyses parasitologiques de 17 126 patients. Une infection parasitaire a été détectée chez 5713 patients (33,35 %). Il n'y avait pas de différence significative de la prévalence selon le sexe. Les espèces parasitaires les plus trouvées étaient *Entamoeba coli* (38,45 %), *Ascaris lumbricoides* (37,14 %), *Giardia lamblia* (15,39 %), *Ent. histolytica* (4,57 %) et *Taenia* spp. (3,3 %). Une comparaison de nos résultats actuels avec ceux des études antérieures effectuées au Liban en 1937, 1939, 1956, 1967 et 1993 montre une augmentation de la prévalence d'*A. lumbricoides* et de *G. lamblia* dans la période 1997-2001, avec une variation moins importante dans la prévalence des autres parasites.

Prevalence of infection by intestinal parasites in north Lebanon: 1997-2001

ABSTRACT We determined the prevalence of intestinal parasites in the north of Lebanon between 1997 and 2001. We analysed the parasitology records of 17 126 patients and evidence of parasitic infections was found in 5 713 (33.35%) cases. There was no significant difference in prevalence for males or females for any of the parasites. The most prevalent parasites were *Entamoeba coli* (38.45%), *Ascaris lumbricoides* (37.14%), *Giardia lamblia* (15.39%), *Ent. histolytica* (4.57%) and *Taenia* sp. (3.3%). A comparison between our data and results of previous studies in Lebanon in 1937, 1939, 1956, 1967 and 1993 showed an increase in the prevalence of *A. lumbricoides* and *G. lamblia* in the period 1997-2001, with less marked changes in the prevalence of the other parasites.

RESEARCH ARTICLE

Prevalence and Risk Factors for Intestinal Protozoan Infections with *Cryptosporidium*, *Giardia*, *Blastocystis* and *Dientamoeba* among Schoolchildren in Tripoli, Lebanon

Marwan Osman^{1,2,3}, Dima El Safadi^{1,2,3}, Amandine Cian¹, Sadia Benamrouz^{1,4}, Céline Nourrisson^{5,6}, Philippe Poirier^{5,6}, Bruno Pereira⁷, Romy Razakandrainibe⁸, Anthony Pinon⁹, Céline Lambert⁷, Ivan Wawrzyniak⁵, Fouad Dabboussi^{2,3}, Frederic Delbac⁵, Loïc Favennec⁸, Monzer Hamze^{2,3}, Eric Viscogliosi¹, Gabriela Certad^{1,10*}



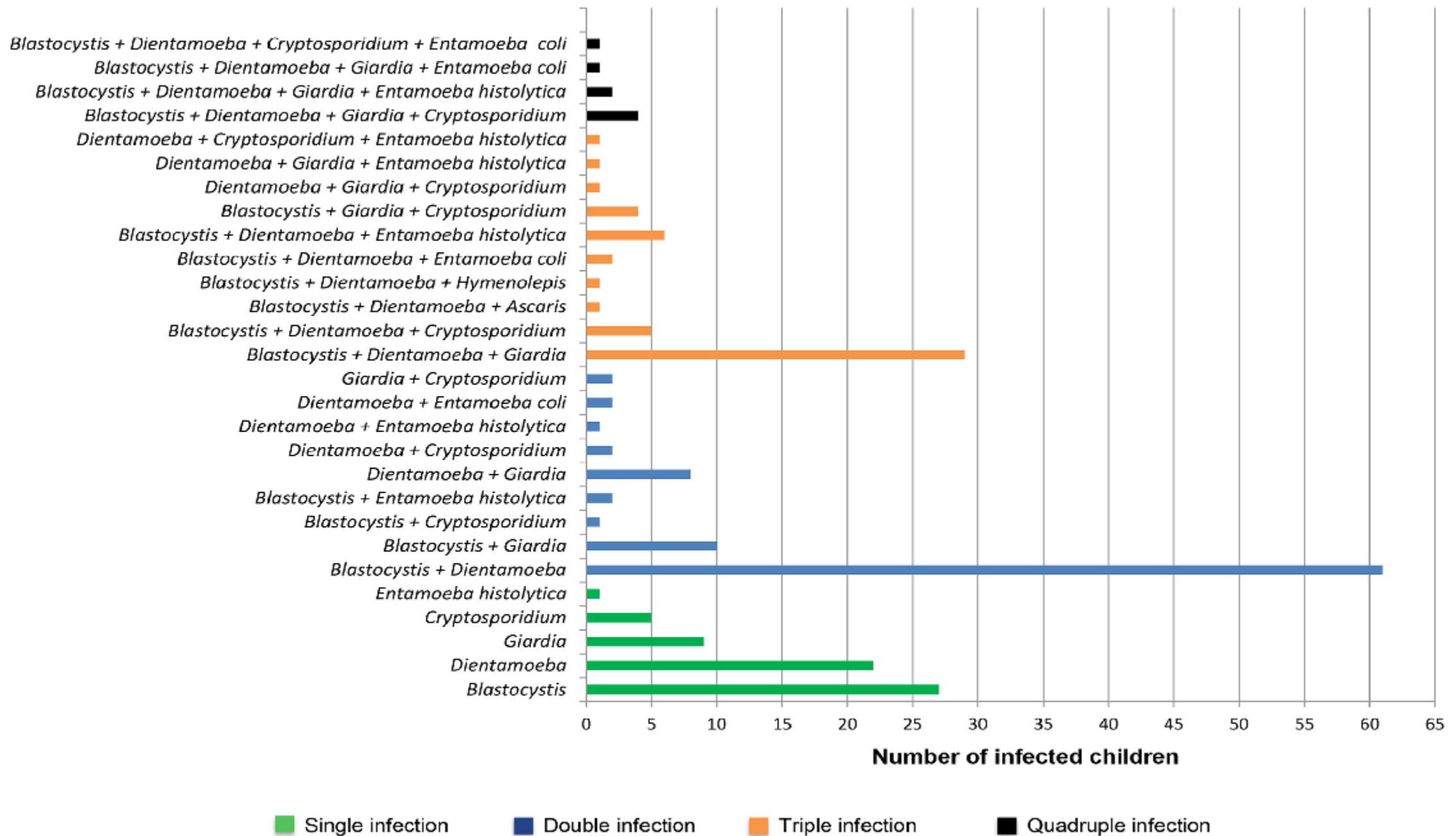


Fig 2. Distribution of single and mixed parasitic infections in schoolchildren in Tripoli. Single, double, triple and quadruple infections are shown. Prevalences of *Blastocystis* spp., *D. fragilis*, *Cryptosporidium* spp. and *G. duodenalis* are based on molecular diagnosis.

Communication

Parasitic Contamination of Fresh Leafy Green Vegetables Sold in Northern Lebanon

Dima El Safadi ^{1,2}, Marwan Osman ^{3,4,*} , Angel Hanna ², Iman Hajar ², Issmat I. Kassem ⁵ , Sara Khalife ⁶, Fouad Dabboussi ² and Monzer Hamze ² 

¹ Department of Clinical Sciences, Liverpool School of Tropical Medicine, Liverpool L7 8XZ, UK; dima.elsafadi@lstmed.ac.uk

² Laboratoire Microbiologie, Santé et Environnement, Doctoral School of Sciences and Technology, Faculty of Public Health, Lebanese University, Tripoli 1300, Lebanon; angellhanna@outlook.com (A.H.); imanhajjar56@gmail.com (I.H.); fdaboussi@hotmail.com (F.D.); mhamze@monzerhamze.com (M.H.)

³ Cornell Atkinson Center for Sustainability, Cornell University, Ithaca, NY 14853, USA

⁴ Department of Public and Ecosystem Health, College of Veterinary Medicine, Cornell University, Ithaca, NY 14853, USA

⁵ Center for Food Safety, Department of Food Science and Technology, University of Georgia, Griffin, GA 30223, USA; issmat.kassem@uga.edu

⁶ Department of Medical Laboratory Technology, Faculty of Health Sciences, Beirut Arab University, Tripoli 1300, Lebanon; sara.khalifeh@bau.edu.lb

* Correspondence: mo368@cornell.edu or marwan.osman@outlook.com; Tel.: +1-607-262-4219



إعداد: د. محمد العبد

د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف

Table 1. Determinants of intestinal parasitic contamination in commonly consumed local raw vegetables sold in the Lebanese market in Northern Lebanon.

	Number of Vegetable Samples	Presence of Parasite (%)	Univariate Analysis X^2 (<i>p</i> -Value)	Multivariable Analysis OR (95% CI)	
Date					
2020 ¹	150	29 (19.3%)	1.18 (0.28)	0.77 (0.25–2.28)	
2021	150	21 (14.0%)			
Sample type					
Arugula ¹	60	7 (11.7%)	3.36 (0.50)	1.72 (0.62–5.02)	
Lettuce	60	14 (23.3%)			2.36 (0.90–6.74)
Mint	60	11 (18.3%)			1.72 (0.62–5.02)
Parsley	60	9 (15.0%)			1.35 (0.47–4.05)
Purslane	60	9 (15.0%)			1.37 (0.47–4.14)
Market storing status					
Closed ¹	112	16 (14.3%)	0.48 (0.49)	0.97 (0.37–2.44)	
Open	188	34 (18.1%)			
Purchase status					
Dry ¹	166	24 (14.5%)	0.97 (0.32)	1.23 (0.51–3.04)	
Wet	134	26 (19.4%)			

د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف

Reference group.

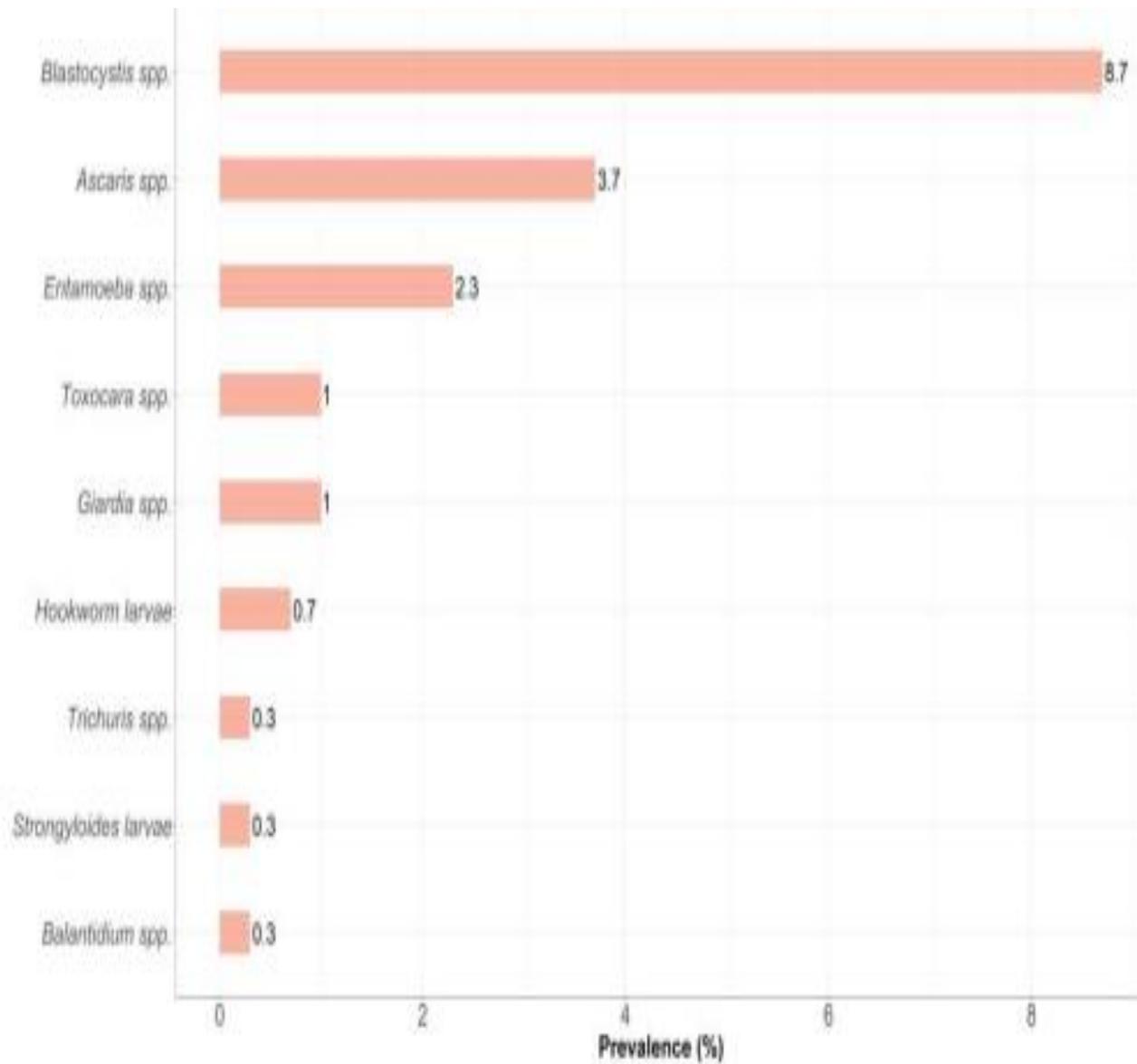
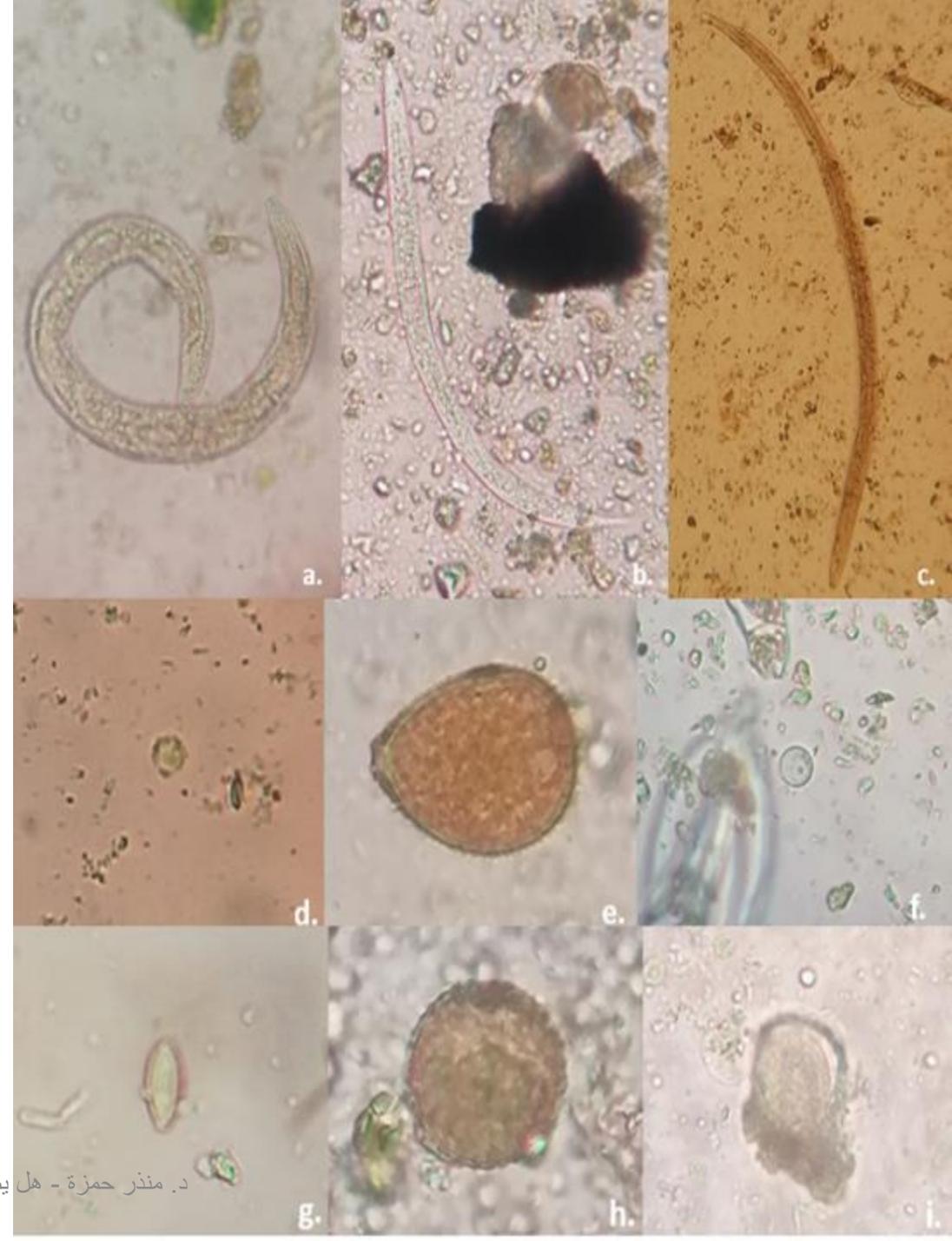


Figure 2. Prevalence of intestinal parasites in commonly consumed local raw vegetables sold in the Lebanese markets in North Lebanon.



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



Food Safety

د. مندر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



د. مندر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف

د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل
الوقاية في الصيف



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل
الوقاية في الصيف

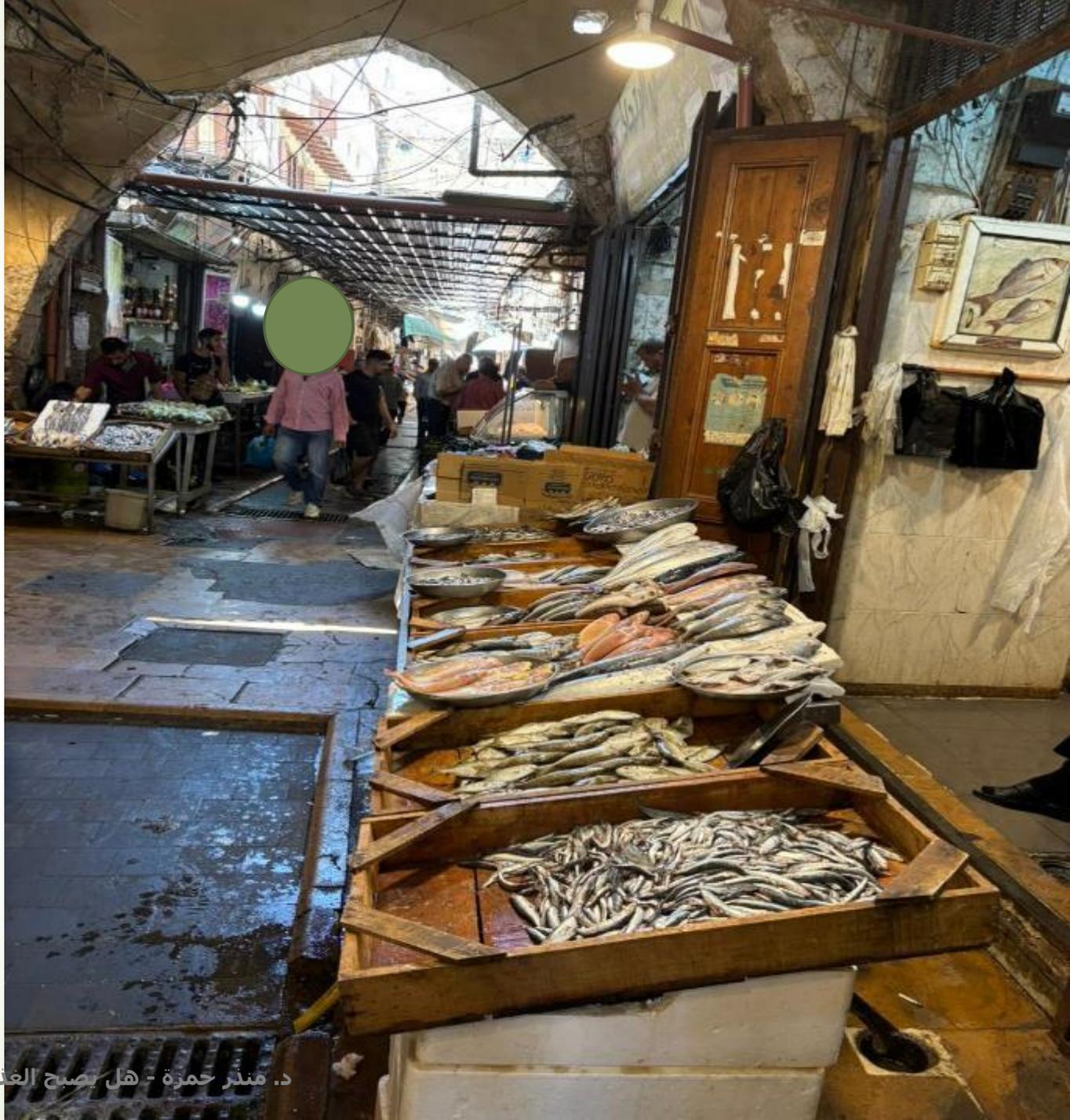
Savoir lire le code fraîcheur



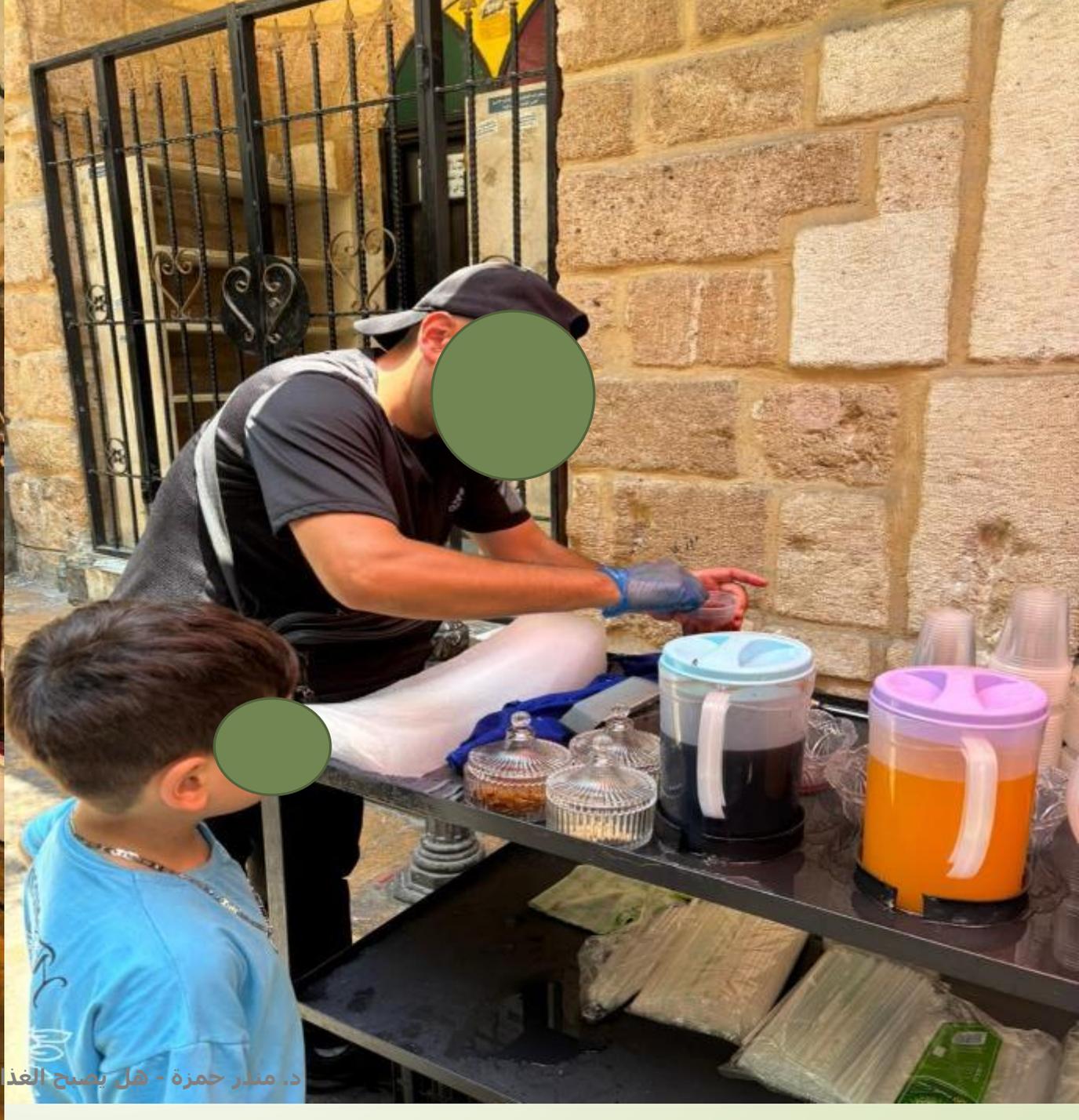
- 1 TYPE D'ÉLEVAGE**
0 = bio
1 = en plein air
2 = au sol.
Le chiffre 3 se référerait aux poules élevées en batterie.
- 2 PAYS D'ORIGINE | CH, FR, DE...**
Cette mention est obligatoire.
- 3 PRODUCTEUR |** Se réfère au numéro de l'exploitation. La mention est facultative en Suisse, obligatoire dans d'autres pays.
- 4 JOUR DE PONTE |** L'année n'est pas forcément mentionnée, l'œuf frais ne se conservant que quatre semaines.



د. مندر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



د. مندر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



د. مندر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الموقف



جوال

متذرة حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف

دنيا الوطن



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



د. مندر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف

بعد أوروبا وأميركا... الإمارات تحظر استيراد المنتجات
اللبنانية نسب المبيدات الزراعية في الخضار والفواكه تضرب
المزارعين بعد المستهلكين

المؤلف: الحسيني سامر | التاريخ: 2009-12-23 | رقم
العدد: 11477



السعيد
ففير

الخضراوات اللبنانية ملوثة وتُمنع من التصدير.. والبداية من قطر!
عزة الحاج حسن
الأربعاء 2021/10/27



أصدرت وزارة الصحة القطرية، اليوم الأربعاء، قراراً يقضي باتخاذ إجراءات جديدة تشترط منع استيراد بعض الخضار اللبنانية. وقد أعلنت الوزارة في قرارها المعنيين بأنه ابتداء من تاريخ 7 تشرين الثاني سيتم منع إدخال النعناع والبقدونس والكزبرة والبقلة والزعتر والملوخية اللبنانية إلى قطر، نظراً لارتفاع نسبة متبقيات المبيدات **ويكتيريا إيكولاي** والرصاص بشكل متكرر، في نسبة كبيرة من العينات التي خضعت للتحليل خلال الأشهر الماضية.



د. مندر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف

التفاح اللبناني ممنوع في الإمارات! 24-04-2017

→ في خطوة لم تصدم المراجع المعنية، قررت دولة الإمارات العربية المتحدة وقف استيراد التفاح من لبنان، بسبب وجود ترسبات مبيدات زراعية عليها. وجاء هذا القرار وفق ما يؤكد رئيس جمعية المزارعين اللبنانيين انطوان الحويك لـ "النهار" بعد اكتشاف السلطات المحلية في الامارات "كمية من ترسبات لمبيدات زراعية معدلها أكثر من المسموح به.

التفاح اللبناني مجدداً الى الامارات 17 حزيران 2021



رحب وزير الزراعة في حكومة تصريف
الأعمال د. عباس مرتضى
بقرار دولة الإمارات العربية
المتحدة رفع الحظر
المفروض منذ العام ٢٠١٧
على استيراد التفاح
اللبناني، بداعي عدم
مطابقته للمواصفات
العالمية.

احمي نفسك وأسررتك؟؟؟؟؟؟؟؟؟؟؟؟؟؟؟؟

الوقاية

الوعي

الانتباه

المعرفة

الحرص

فوائد سلامة الأغذية



2

تحافظ على الحياة وتتيح
اتباع نظام غذائي صحي



1

تجنبك الأمراض
المنقولة عبر الغذاء



5

تقلل من فقد
وهدر الأغذية



4

تسهل التجارة والوصول
إلى أسواق جديدة



3

تساعد على إنتاج
وتحضير الغذاء بأمان

منظمة
الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



د. مندر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



خطأ ووصح RIGHT & WRONG



أمسك بطبق الطعام بالشكل الصحيح، بحيث تبقى أصابعك خارج الصحن

Do not touch the parts of dish that come in contact with food, hold dish from the bottom



لا تدع الطعام النيئ يلامس الطعام الجاهز للأكل بأي طريقة كانت، حتى لا تنتقل البكتيريا إلى الطعام الجاهز للأكل وتلوثه

Separate ready-to-eat food from raw food to avoid bacterial contamination



ضع الأطعمة النيئة في الثلاجة في الأسفل، وضع الأطعمة الجاهزة للأكل في الأعلى، حتى لا تسقط عصارات الأطعمة النيئة على الأطعمة الجاهزة للأكل فتلوثها

Store ready-to-eat food above raw seafood, meat and poultry, to prevent raw food juices from dripping onto ready to eat food



أمسك بأدوات الأكل من مقابضها، وليس من الجهة التي ستلامس فيها الطعام

Don't hold utensils by parts that come in contact with food, hold utensils by the handle



لا تمسك الثلج بيديك حتى لا تلوثه

Never scoop ice with your bare hands
Use ice-scoop to get ice





4 نصائح تساعدك على الوقاية من الأمراض المنقولة بالغذاء

قم بطهي الطعام جيداً لقتل البكتيريا الضارة
بعض البكتيريا الضارة تكون غير نشطة في الطعام المجمد ولكن عند إذابته تعود البكتيريا لنشاطها



01

لا تحكم على الطعام من شكله إذا كان صالح للتناول أم لا
معظم الكائنات الحية الدقيقة التي يمكن أن تسبب لك المرض لا تغير شكل أو رائحة الطعام



02

لا تأكل الطعام إذا سقط على الأرض
يمكن أن تنتقل الكائنات الحية الدقيقة إلى الطعام فوراً وتسبب المرض في بعض الحالات



03

يجب غسل الفواكه والخضروات قبل تقشيرها
غسل الفواكه والخضروات بالماء النظيف يزيل الأتربة والملوثات الأخرى



04



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف

معالجة الخضار والفواكه



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف

الخضار الورقية

➤ ينبغي تفريق أوراق الخضراوات الورقية كالخس تحت ماء جارٍ وبارد لإزالة الأوساخ العالقة، أما السبانخ والجرجير والبقدونس والأنواع المشابهة، فيُفضل تحريكها في وعاء أو حوض نظيف مليء بالماء البارد لمدة 30 ثانية تقريباً، ثم تُرفع وتُحرَّك برفق للتخلص من الأوساخ العالقة، وتكرر العملية إذا لزم الأمر، ثم تُوضع الخضار في مصفاة.

الخضار ذات الأسطح الخشنة

تحتاج الخضار ذات الأسطح غير المستوية، مثل القرنبيط والبروكلي إلى نقعها في ماء بارد لمدة دقيقة إلى دقيقتين بعد إزالة الأوراق الخارجية؛ وذلك للتخلص من الأوساخ العالقة، ثم تُشطف جيداً بالماء الجاري.

الخضار والفواكه الصلبة

➤ ينبغي غسل الفواكه والخضار الصلبة أو ذات القشرة السميكة مثل البطيخ، والبرتقال، والخضراوات الجذرية، والقرع وتنظيفها جيداً بواسطة فرشاة ناعمة ونظيفة، كما يجب تنظيف الفرشاة وتعقيمها بعد كل استخدام، وعلى الرغم من أن هذه الخضار والفواكه غالباً ما تُقشر قبل تناولها، إلا أنه من المهم غسلها لتجنب انتقال البكتيريا موجودة على السطح لداخل الثمرة أثناء تقشيرها وتقطيعها.

الخضار والفواكه اللينة

➔ يُنصح بغسل الفواكه الحساسة أو اللينة كالتوت والعنب بلطف، وباستخدام رشاش الماء بعد وضعها في المصفاة؛ لتفادي إتلافها أثناء الغسل، كما يُمكن غمرها بالماء وإخراجها عدة مرات، ثم شطفها بالماء الجاري كخطوة نهائية، ويُنصح بتجنّب تركها منقوعة في الماء.





استخدام الخل

- يُمكن استخدام الخل أثناء غسل الخضار والفواكه لتقليل التلوث البكتيري، وذلك بإضافة
- 10ml من الخل الأبيض المقطر لكل 90ml ماء (10%)، ثم تُنقع الخضار والفواكه بالمحلول لمدة 15 دقيقة تقريباً، بعد ذلك تُغسل جيداً بالماء الجاري.

كيفية التعقيم او المعالجة بالكلور:

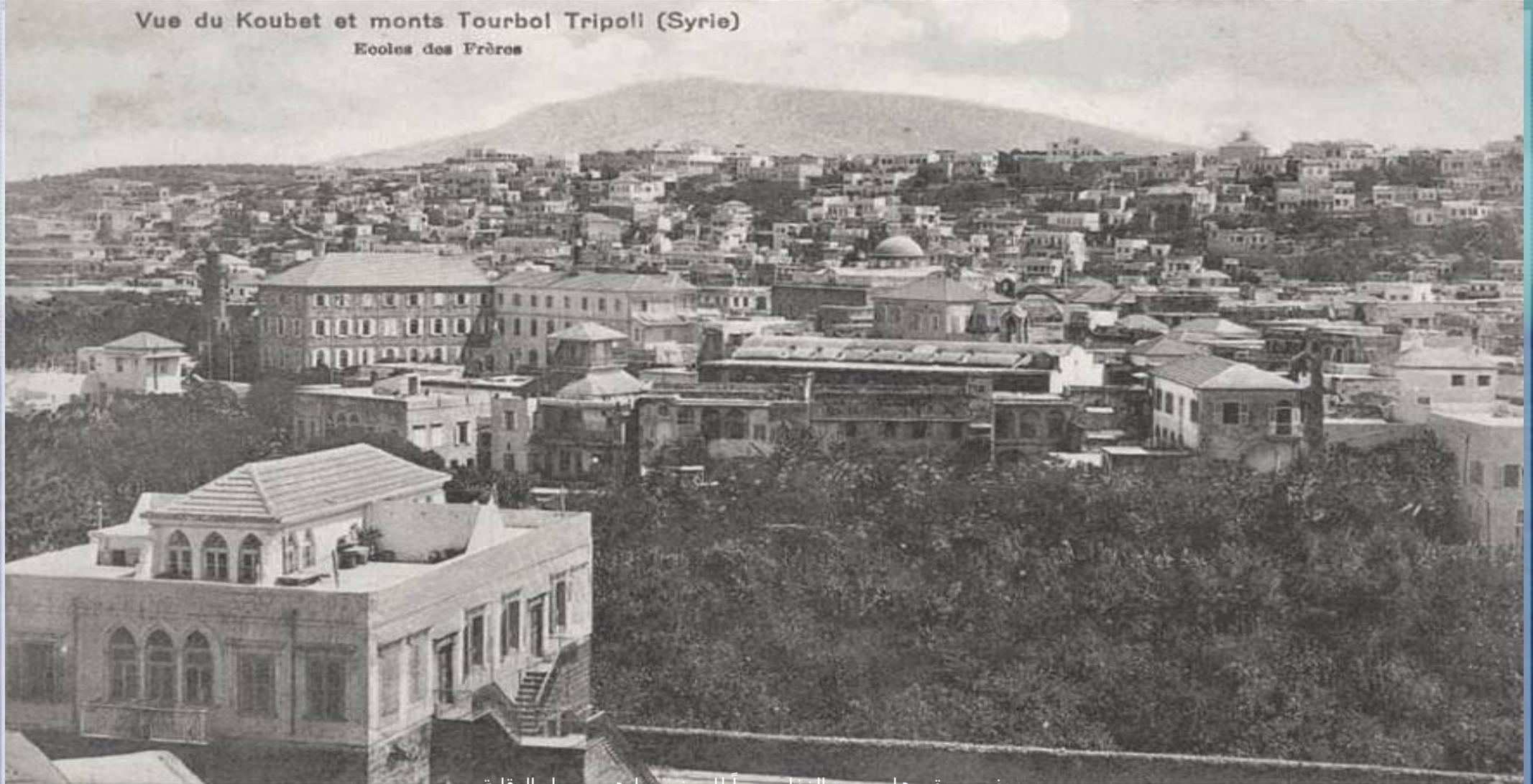
لتطهير الفواكه والخضراوات بمبيض 12 درجة، يُذاب 30 مل من المبيض في 50 لترًا من ماء الشرب.
تُنقع الفواكه والخضراوات في هذا المحلول لمدة ٥ دقائق، ثم تُشطف جيدًا بماء الشرب قبل تناولها. ينصح بعدم استخدام المبيض بدون تخفيف أو خلطه مع أي مواد تنظيف أخرى.



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية
في الصيف

Vue du Koubet et monts Tourbol Tripoli (Syrie)

Ecoles des Frères



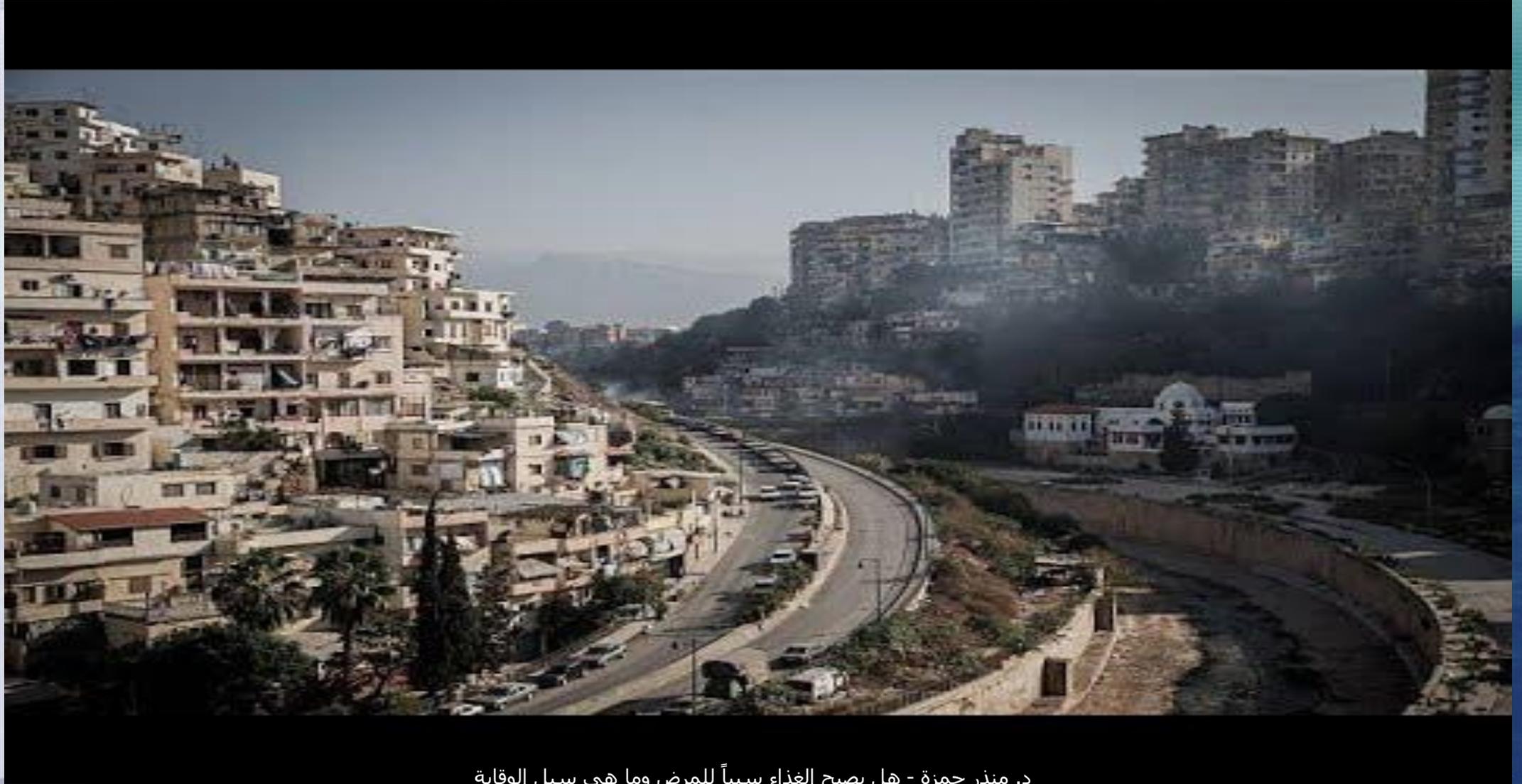
د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية
في الصيف



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية
في الصيف



دار
الشيخ
الشيخ
الشيخ

د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



منطقة زقاق البلاط واخذت الصورة من مأذنة جامع الطحام ويظهر الى اليمين الدور التي هدمت من اجل توسيع ساحة النجمة

د. سندر حمزة - هل يصبح العداء سببا للمرض وما هي سبل الوقاية
في الصيف

© Jalal Abs Group



د. منذر حمزة - هل يصبح العداء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية
في الصيف



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية
في الصيف



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء مسبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية
في الصيف



د. مندر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف

طرابلس الحاضر وذكريات لا تنسى



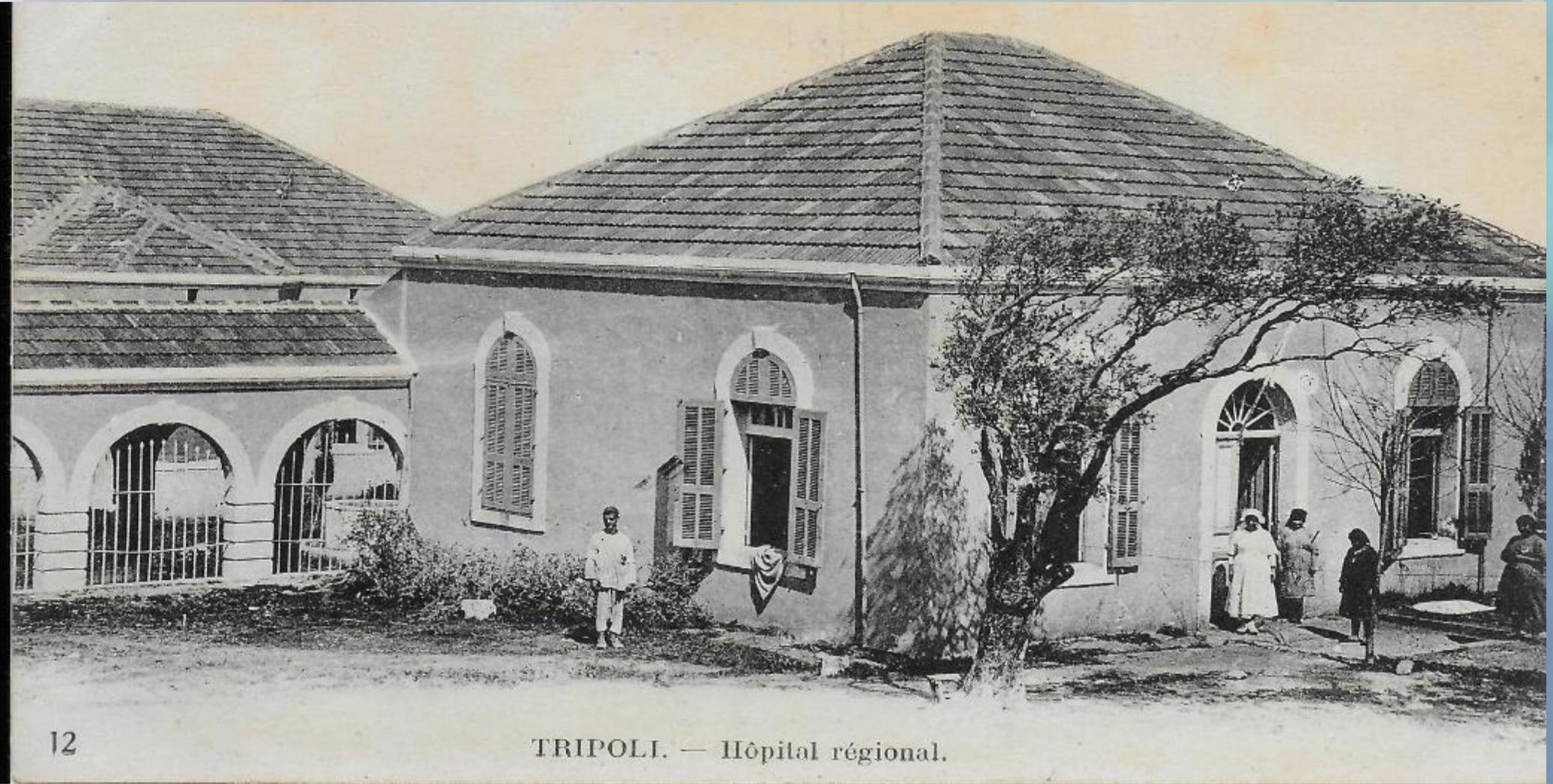


د. مندر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية في الصيف



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية
في الصيف

المستشفى الإقليمي في طرابلس لبنان قديماً
بطاقة بريدية قديمة أوائل القرن الماضي-جمعيه الخدمات حاليا.



د. منذر حمزة - هل يصبح الغذاء سبباً للمرض وما هي سبل الوقاية
في الصيف

