



معلومات المستهلك: الرصاص في الطاجن المغربي

المسألة:

الطاجن هو طبق خزفي كبير مصقول وغالباً ما يكون بلون الصدأ وله غطاء مخروطي الشكل. وهو الاناء التقليدي لطهي وتقديم اليخنة المغربية التي تدعى أيضاً الطاجن.

في شهر تشرين الثاني 2004، اكتشفت إدارة الصحة العامة في منتريال ان بعض اطباق الطاجن المستوردة من المغرب يمكن ان تطلق الرصاص الذي يعتبر مادة مؤذية للصحة في الطعام . وقد قامت وزارة الصحة الكندية بتوقيف بيعها، ولكن توجد ادلة على ان اطباق طاجن مشابهة قد جرى استيرادها وبيعها في اسواق محلية اخرى.

الخطر المحتمل للصحة:

الطلاء الخزفي هو غلاف رقيق يتحمص على الأنية الفخارية غير المصقولة ليجعل سطحها زجاجي الشكل، ناعماً وصامداً للماء. وقد يحتوي بعض الأطلية الخزفية التي تستعمل في المنتوجات الخزفية على أكسيد الرصاص . ولكن، إن لم يجري تسمية (تسخين) الطلاء كما يجب خلال عملية التصنيع، فقد ينتج عنه تسريب الرصاص من المنتج الى الطعام.

ليس من السهل دائماً تمييز اعراض التسمم بواسطة الرصاص. وقد تظهر اعراض مشابهة لأعراض الانفلونزا، او قد لا تظهر اعراض على الاطلاق. ويمكن ان يؤثر الرصاص في الخصب عند الرجال ويزيد من مخاطر الاجهاض، ولادة الجنين الميت والولادات السابقة لأوانها في النساء الحوامل. والرصاص مؤذٍ للأطفال بشكل خاص. وحتى التعرض لكميات قليلة من الرصاص في الرحم، وخلال الطفولة او الطفولة المبكرة يمكن ان ينتج وزناً اكثر انخفاضاً عند الولادة، ومشاكل سلوكية، وعجزاً في المقدرة على التعلم وذكاء مضعف.

رد وزارة الصحة الكندية:

في كندا، بموجب القواعد المنطوية تحت قانون المواد الخطيرة، الأواني الخزفية والزجاجية المطلية تعتبر محدودة بسبب ارتشاح الأنية الخزفية المطلية اكثر من مقادير ضئيلة في الطعام. وبرنامج وزارة الصحة الكندية لسلامة المنتوجات الاستهلاكية مسؤول عن مراقبة ووضع هذه القواعد موضع التنفيذ بموجب القواعد المنطوية تحت قانون المواد الخطيرة .

وفي كانون الثاني 2005، اخذ المفتشون التابعون للبرنامج عينات من أطباق الطاجن من مستوردين متنوعين في منطقة مونتريال وفحصوها. وبالتعاون مع البائعين بالمفرق المحليين صادروا 1500 طاجن التي كان من المحتمل ان ترتشح مستويات غير سليمة من الرصاص ودمروها. وتستمر وزارة الصحة الكندية في مراقبة الوضع.

ماذا يمكنكم فعله:

لا يمكن كشف الرصاص في الطعام بواسطة النظر او الشم او الذوق. ومن الصعب التقرير ما اذا كان الطاجن غير منطوق على مخاطر، على أساس شكله فقط. ولكن، كقاعدة عامة، الخطر الأكبر للتسمم بالرصاص يأتي من الطلاء الذي يظهر فضالة غبارية رمادية او طباشيرية بعد الغسل. وبالإضافة إلى ذلك، غالباً ما يكون الطلاء غير مستو، وقد يتضمن شقوق وعيوب. وعلى نحو نموذجي، تستورد أطباق الطاجن مباشرة من بلدان أفريقيا الشمالية، ولا يوجد عليها علامات صاحب المصنع او المعمل او تحديد هوية آخر.

إذا شككتم ان طبق الطاجن الخاص بكم يطلق الرصاص، ينصح ان تتوقفوا على الفور عن استعماله و أن تتخلصوا منه برميّه مع النفايات العادية. يمكنكم ان تستبدلوه بطاجن "خالٍ من الرصاص" او بأحد البدائل الكثيرة الغير منطوية على مخاطر مثل التنور الهولندي، وعاء الطبخ البطيء، وأطباق الكسزولة الزجاجية مع أغطية.

وإذا كنتم قلقون بشأن التعرض الممكن للرصاص، من فضلكم استشيروا طبيباً يستطيع تقييم وضعكم والترتيب من اجل الفحص اذا كان ذلك ضرورياً. وإذا كانت لديكم أسئلة او أمور مقلقة اخرى، اتصلوا بأقرب مكتب سلامة المنتجات على الرقم 1-866-662-0666 أو بواسطة البريد الالكتروني على العنوان: CPS-SPC@hc-sc.gc.ca