

إصابة 130 شخصًا بتسمم غذائي بحفل زفاف في كفر الشيخ



الجمعة 25 سبتمبر 2026 03:30 م

شهدت محافظة كفر الشيخ واقعة اشتباه في تسمم غذائي جماعي، بعدما استقبل مستشفى بلطيم التخصصي عشرات المواطنين عقب تناولهم وجبة طعام خلال حفل زفاف أقيم بقرية 59 الخاشعة التابعة لمركز الحامول

وبحسب بيانات الرصد والمتابعة التابعة لإدارة بلطيم الصحية، ارتفع إجمالي عدد الحالات التي جرى تسجيلها للاشتباه في إصابتها بتسمم غذائي إلى 130 مصابًا، فيما خضعت الحالات للفحص الطبي وتلقت الإسعافات والعلاجات اللازمة وفقًا للأعراض التي ظهرت عليها

مستشفى بلطيم استقبل المصابين

بدأت الواقعة عقب تناول عدد من الأهالي وجبة طعام خلال حفل زفاف أقيم في قرية 59 الخاشعة التابعة لمركز الحامول بمحافظة كفر الشيخ

وبعد تناول الوجبة، ظهرت على عدد من المشاركين أعراض صحية دفعتهم إلى التوجه إلى مستشفى بلطيم التخصصي لتلقي الرعاية الطبية، وذلك على فترات زمنية متفرقة وبمعرفة الأهالي، وفق ما جرى رصده من جانب الجهات الصحية

وتعاملت الفرق الطبية مع الحالات الواردة إلى المستشفى باعتبارها حالات اشتباه في تسمم غذائي، مع اتخاذ الإجراءات الطبية اللازمة للتأكد من استقرار أوضاع المصابين وعدم وجود مضاعفات تستدعي استمرار احتجازهم بالمستشفى

أعراض متنوعة بين المصابين

تنوعت الأعراض التي ظهرت على الحالات التي وصلت إلى مستشفى بلطيم التخصصي، وشملت اضطرابًا في الوعي والدوار والقيء والإسهال

وتختلف حدة الأعراض المصاحبة للاشتباه في التسمم الغذائي من حالة إلى أخرى، بحسب طبيعة المادة التي جرى تناولها وكميتها وحالة الشخص الصحية، وهو ما يجعل التقييم الطبي ضروريًا لتحديد الإجراءات المناسبة لكل حالة

وفي مثل هذه الوقائع، تمثل سرعة التعامل مع الأعراض عاملاً مهمًا في منع تدهور الحالة، خاصة عندما تكون الأعراض مرتبطة بالقيء أو الإسهال أو اضطراب الوعي، والتي قد يصاحبها فقدان للسوائل أو اختلال في بعض وظائف الجسم

وبالتزامن مع استقبال الحالات، جرى التعامل معها طبيًا داخل المستشفى، مع وضع المصابين تحت الملاحظة للتأكد من استقرار حالتهم الصحية قبل السماح لهم بالمغادرة

الرقابة الغذائية أمام اختبار

تعيد واقعة الاشتباه في التسمم الغذائي بكفر الشيخ تسليط الضوء على أهمية الرقابة على الأغذية، خاصة عندما يتعلق الأمر بوجبات يتم إعدادها وتقديمها لأعداد كبيرة من المواطنين في المناسبات والتجمعات

ولا تقتصر سلامة الغذاء على مرحلة إعداد الطعام فقط، وإنما ترتبط بسلسلة طويلة من الإجراءات تبدأ من إنتاج المواد الغذائية وتصنيعها، ثم نقلها وتخزينها، وصولاً إلى إعدادها وتقديمها للمستهلك

ويعد الالتزام بقواعد النظافة وسلامة تداول الأغذية من العوامل الأساسية للحد من مخاطر التلوث، إلى جانب ضرورة حفظ المواد الغذائية في الظروف المناسبة، ومراعاة درجات الحرارة اللازمة للمنتجات التي تتطلب التبريد أو الحفظ بطريقة معينة

كما يمثل مصدر المواد الخام عاملاً مهماً في سلامة الوجبات، إذ إن استخدام منتجات غير مطابقة للمواصفات أو منتهية الصلاحية، أو تخزين المواد لفترات طويلة في ظروف غير ملائمة، قد يزيد من احتمالات تعرض الغذاء للتلوث

وتزداد أهمية هذه الإجراءات في المناسبات التي تشهد إعداد كميات كبيرة من الطعام خلال وقت محدود، إذ تتطلب عملية التحضير والتخزين والتقديم تنظيفاً دقيقاً لتجنب الأخطاء التي قد تؤثر على سلامة الغذاء

الرقابة على الأغذية تحت الاختبار

تثير وقائع الاشتباه في التسمم الغذائي تساؤلات مستمرة حول مستوى الرقابة على الأغذية التي تصل إلى المستهلك، سواء من خلال المطاعم أو محال بيع المواد الغذائية أو منافذ البيع المختلفة

فالرقابة على الغذاء لا تقتصر فقط على متابعة المطاعم، وإنما تشمل مراحل متعددة تبدأ من إنتاج الغذاء وتصنيعه، مروراً بالنقل والتخزين، وصولاً إلى عرضه وبيعه للمستهلك

وتزداد أهمية الرقابة في ظل تنوع المنتجات الغذائية وسرعة تداولها، إذ يمكن أن يؤدي سوء التخزين أو عدم الالتزام بدرجات الحرارة المناسبة أو استخدام مواد منتهية الصلاحية إلى مخاطر صحية، خصوصاً بالنسبة للأطفال وكبار السن وأصحاب الحالات الصحية المختلفة

ومن ثم، فإن اكتشاف أي منتج غير صالح للاستهلاك يجب أن يتبعه تحرك رقابي واضح لتحديد مصدره، وسحب الكميات المتداولة منه عند الضرورة، واتخاذ الإجراءات القانونية بحق المخالفين وفقاً لما تثبته التحقيقات