# ثلث المنتجات البحرية الأميركية مغشوش



توصلت دراسة أميركية نشرتها منظمة "أوشينا" أمس الخميس إلى أن ثلث الأغذية البحرية في الولايات المتحدة الأميركية مغشوش، الأمر الذي قد يؤدي إلى مشكلات صحية خطيرة.

وقام فريق بحثي باختبار الحمض النووي لأكثر من 1200 عينة من الأغذية البحرية خلال فترة عامين، وأظهرت النتائج مستويات عالية من الاحتيال عند شراء الأسماك، إذ كشفت أن 87% من منتجات سمك النهاش و59% من منتجات سمك التونة تحتوي على أنواع من السمك تختلف عن بيانات الملصقات المطبوعة على عبواتها.

وقالت مؤلفة الدراسة والعالمة البارزة في أوشينا الدكتورة كيمبرلي وارنر إن هذه النتائج مثيرة للقلق.

وأوضحت كيمبرلي أنه في بعض الحالات استبدلت أسماك التونة البيضاء التي تستخدم في السوشي بنوع آخر من السمك اسمه اسكولار يمكن أن يسبب مشكلات هضمية خطيرة إذا تم تناوله بكميات كبيرة.

كما تبين إضافة أنواع أخرى من السمك تحتوي على مستويات عالية من الزئبق كبديل عن المكون الأصلي، مما يعرض النساء اللواتي في سن الإنجاب والأطفال للخطر.

وقال النائب الديمقراطي عن ولاية ماساشوستس الأميركية إدوارد ماركي إن تفشي الغش يضر المستهلكين

ومنتجي الأسماك اقتصاديا.

وأكد ماركي أن غش المأكولات البحرية أمر منتشر بشكل وبائي، وهذا يعتبر خديعة للمستهلك.

وباعتبار أن ولاية ماساشوستس منتج رئيسي للأسماك في الولايات المتحدة، قال ماركي إن تلك الممارسة التي تنطوي غالبا على أسماك مغشوشة مستوردة من الخارج يجب أن تتوقف.

ودعت أوشينا الحكومة الاتحادية إلى وضع خطوط إرشادية أكثر صرامة لتعقب مسار الأغذية البحرية، من قارب الصيد حتى طبق التقديم، وزيادة عمليات فحص المنتجات السمكية للحيلولة دون غش الأصناف وتنفيذ القوانين بشكل أفضل.

وأوشينا هي أكبر منظمة دولية للحفاظ على المحيطات، وقد أسست عام 2001 وهي غير ربحية وتضم علماء واقتصاديين ورجال قانون.