سوق لحوم الدواجن وازمة الضمير

مشكلات تربية الدواجن في العراق وقضية اللحوم المستوردة الفاسدة

لعبة الأسعار وعدم صلاح الأدوية واللقاحات وراء عزوف بعض المربين عن مزاولة عملهم

الموصل / مكتب المدى / نوزت شمدين

> كانت محافظة نينوى والى وقت قريب من أهم محافظات العراق في تربية وإنتاج فروج اللحم مستندة في ذلك الى بنية تحتية قوامها أكثر من (٤٠٠) حقل دواجن و (١٦) مجزرة وأكثر من (١٠) مفاقس ، وسوقاً متنامية وثقة مطلقة بالمنتوج من قبل المواطن .

اليوم أغلقت العديد من مشاريع الدواجن أبوابها وأغرقت الأسواق بمنتجات أجنبية يجهل المستهلك مصدر العديد منها وذلك في غياب شبه تام للرقابة الصحية المختصة . ووقوف وزارة الزراعة ممثلة بالشركة العامة لخدمات الثروة الحيوانية مكتوفة الأيدي أمام تبدد هذه الثروة الوطنية التي كلفت الدولة ميزانية خرافية واصابت العراق بمرض الاستيراد المزمن .

قامت (المدى) في حلقات إنتاج الدواجن في نينوى بجولة ميدانية شملت العديد من المشاريع بعد أن رفضت مديرية زراعة نينوى الإجابة على تساؤلاتها بناءً على كتاب الوزارة الذي يمنع الإدلاء بأي تصريح يتعلق بعمل المديرية المتوقف أصلاً .

المكائن القديمة ورداءة البيض المحلي

في إحد المفاقس القريبة من منطقة الشلالات شمال مدينة الموصل التقينا المهندس الشاب (عمار محمد شهاب) وسألناه عن واقع المفاقس في نينوى وهل ترتقي بإنتاجها إلى مستوى الطموح :

- تلقت مشاريع الدواجن عموما ضربة قاصمة بعد أن تخلت الدولة عن دعمها ، ومن أهم تلك المشاريع هي المفاقس التي كانت تعتمد بالأساس على ما توفره وزارة الزراعة من بيض تفقيس مستورد أو محلي منتج في حقول تابعة لها لكي تستمر في العمل ولذا نجد أن اغلب المفاقس قد أغلقت أبوابها ، ماعدا تلك التي قبلت تحديات السوق ولجأت إلى استيراد البيض من البلدان المجاورة وقد أنعكس ذلك سلباً على مربي الدجاج لأنه يضطر إلى شراء الأفراخ بأسعار مرتفعة جدا . فضلاً عن ذلك فأن مكائن التفقيس قديمة ولم تعد تواكب التطورات إذ أن احدث مفقس في نينوى يعود تأريخ صناعة مكائنه إلى عام (١٩٨٨) في حين أن المفاقس في الكثير من بلدان العالم تعمل بنظام الكومبيوتر وقد طورت بإجراءات دقة وسيطرة وأمان أكثر بكثير من تلك التي نستخدمها الآن .

والمفاقس المحلية تعتمد بشكل كبير على بيض التفقيس المستورد لأنه أفضل من المحلي من نواح عدة فهو منتج في شركات تجارية تتنافس مع بعضها في رفع مستوى نسب التفقيس وتحرص على الدوام في إنتاج أفراخ (فروج اللحم) بجودة عالية من حيث المقاومة البيئية والأوزان ، وذلك باستخدام أحدث الوسائل في التعامل مع قطعان الدجاج المنتجة لبيض التفقيس (حقول الأمهات) .

حقول الدجاج تربي الأبقار والأغنام !

على الضفة اليسرى من نهر دجلة وعلى شكل هلال يبدأ من منطقة الحمدانية ويمتد باتجاه برطلة وبعشيقة مرورا بالنوران والشلالات والرشيدية وينتهي في منطقة بادوش، تتوزع حقول تربية الدجاج التي تتألف في الغالب من قاعتين أو ثلاث بالكثير .

لم يستغرقنا الوقت كثيرا للوصول إلى أحدها فبمجرد أن خرجنا عبر الجهة الشرقية من قضاء الحمدانية حتى وجدنا أنفسنا في مدينة من حقول الدواجن ، وهناك التقينا السيد (أبو هاني) وهو مربي دجاج منذ عقد من الزمن ، سألناه عن واقع تربية الدجاج ؟ قال:

- العمل في مجال الدواجن يشبه لعب القمار الى حد بعيد لأنك تنفق على اعداد القاعات من معالف ومناهل وبسط وساحبات هواء وتدفئة وتبريد وعمال وادوية ولقاحات ومولدة كهرباء ووقود ثم تنتظر شهرين للحصول على قطيع من الدجاج يعوض عنك كل هذه المصاريف وفي الغالب تكون النتيجة خسارات كبيرة جراء مرض أو انهيار في الأسعار يبدد جهدك كل ذلك يجعلك تفكر ألف مرة قبل القدوم على مغامرة أخرى ؟! لا سيما أن الدولة لم تعد تدعم نشاطنا وتركتنا غارقين في الديون وتهددنا بين الحين والآخر بضرورة التسديد مع أننا تعرضنا الى ظروف صعبة جداً منذ احداث عام ٢٠٠٣ ولغاية الآن . ولو فتشت الحقول المنتشرة من حولنا لوجدت أن العديد منها مغلقة منذ عامين أو أكثر والأخرى تربي الأبقار أو الأغنام بدلا من الدجاج! .

لعبة الأسعار وعدم صلاح الأدوية واللقاحات

في منطقة بعشيقة استضافنا الدكتور البيطري (مجيد أحمد) صاحب حقل دواجن صغير يقطع من الجهة الغربية زحف غابات الزيتون البعشيقية ، سألناه عن تقلبات الأسعار و حقيقة الأوبئة المستشرية في المنطقة ؟

-يحتاج العمل في مجال تربية الدجاج الى رأس مال كبير ، نظراً لغياب دور وزارة الزراعة في دعم هذا النشاط كما كان الأمر في السابق . فأسعار الصيصان فلكية وتخيل كم تبلغ تكلفة قاعة واحدة ونحو (٦٠٠٠) كتكوت إذا ماعرفنا أن سعر الواحد منها يتراوح بين (٥٠٠ -٦٠٠) دينار ، أضف الى ذلك أسعار المحروقات (٦٠٠ - ٧٠٠) قنينة غاز وقرابة (٦٠٠٠) لتر كازوايل للمولدة الكهربائية ثم المواد العلفية والأدوية البيطرية التي تشترى بالدولار ورواتب العمال ، الخ .. . والأخيرة واجبة الإنفاق طوال فترة التربية ! . أما بالنسبة الى الأوبئة ، فهناك إمراض معروفة من قبل المربين بحكم الخبرة المتراكمة مثل (النيوكاسل والكمبورو و (IBHوغيرها التي يمكن معالجتها أو الحد من خطورتها بواسطة الأدوية واللقاحات المتوفرة في السوق . لكن مؤخرا ظهرت أمراض غريبة لم تكن موجودة في السابق تؤدي أحيانا الى إبادة القطيع بالكامل من دون معرفة حتى نوع المرض ! . وأعتقد أن لتقاعس دوائر الحجر الصحي دوراً في دخول هذه الإمراض إلينا عن طريق استيراد مواد الأعلاف (البروتين ، الصويا) التي تسبب أحيانا تسمم قطعان الدجاج لأنتهاء مدة صلاحها أو لسوء خزنها وتعرضها للرطوبة وكذلك بالنسبة للقاحات والأدوية المستوردة فقد تكون فاسدة (منتهية مدة صلاحها) سواء من المنشأ او بسبب النقل في ظروف غير صحية . وقد حدثت حالة قبل فترة عندما سحبت شركة أردنية إنتاجها من الادوية واللقاحات من السوق لانتهاء مدة صلاحها ثم وضع عليها تواريخ جديدة وأعيدت الينا مما سبب كوارث حقيقية في قطعان الدجاج ، وبعد كل هذا فان من الطبيعي أن تكون النتيجة هي تضاؤل حجم النشاط في هذا القطاع الحيوي.

دجاجنا المحلي مليء بالثلج

عند بلوغ القطيع وزنا يطمئن أليه المربي يبدأ بمغازلة المجازر لشراء القطيع منه وعند الاتفاق على سعر معين تنتهي مهمة المربي لتبدأ مرحلة أخرى في حلقة الإنتاج وهي (الجزر) .

في منطقة الرشيدية سألنا أحد العاملين في المجازر عن المشاكل التي تعترض عمل المجازر وعن سر وجود الثلج في بطن الدجاجة المجزورة بدلاً من البيض ؟ .

قال: تعاني المجازر من صعوبات عديدة أهمها ارتفاع أجور الأيدي العاملة وصعوبة وصول الدجاج الحي إليها بسبب حظر التجوال الليلي ، فالمعروف أن عملية جزر الدجاج تتم ليلا في أغلب فصول السنة وذلك للتقليل من الهلاكات بين الدجاج بسبب الحر .

وسبب وجود الثلج في جوف الدجاجة المجزورة ، هو أن بعد الانتهاء من ذبح الدجاجة ونفش ريشها وإفراغ أحشائها توضع في حاويات كبيرة من الماء لتنظيفها وبعد ذلك يتم وضعها في الأكياس مباشرة من دون تعليقها لتنشيفها من الماء ثم تخزن في برادات خاصة لتجميدها ومن الطبيعي أن يتجمد الماء في جوفها أيضا !! . علما أن كل المجازر في القطر تحتوي على خطوط لتنشيف الدجاج من الماء ، وكلها مجتمعة تتجاهلها بالرغم من علم موظفي وزارة الزراعة بذلك.

سوق بيع لحوم الدواجن وأزمة الضمير

في منطقة حي الجزائر توجد أكبر سوق لبيع منتجات الدواجن في الموصل ، وإذا لم تكن قد عودت مائدة طعامك على منتوج معين ارتاحت له معدتك ، فبالتأكيد ستصاب بدوار اللحم أمام مهرجان اللحوم المعروضة في المحلات بنوعيات ومناشىء واحجام مختلفة . توجهنا الى اكبر تلك المحال وفي جعبتنا سؤال وجهناه الى صاحبه مع النزول عند رغبته في عدم ذكر اسمه وهو : كيف يجابه الإنتاج المحلي هذه المنافسة القادمة من وراء الحدود ؟

المنافسة محسومة للأرخص سعراً فنحن نبيع كميات كبيرة من (أفخاذ الدجاج) المستورد على الرغم من عدم جودته من الناحية الغذائية ولا أخفيك سراً بأن كميات كبيرة منها متداولة في السوق وبائعوها يعرفون تماما أن مدة صلاحها للاستهلاك البشري منتهية ! . وكذا الحال بالنسبة الى الدجاج المستورد والداخل من منافذنا الحدودية المختلفة من دون رقابة . أما الدجاج المحلي وبالرغم من جودته لايحظى بسوق رائجة لارتفاع أسعاره مقارنة بالدجاج المستورد ومرد ذلك ارتفاع تكاليف إنتاجه وانخفاض المستوى ألمعاشي للمستهلكين الذين يبحثون عن الأرخص ثمنا في الغالب .

بعد الخروج من حلقة الإنتاج المحلي للدجاج بقي لدينا أسئلة نطرحها الآن أمام وزارة الزراعة ممثلة بالشركة العامة لخدمات الثروة الحيوانية : لماذا لاتحل أقسام الثروة الحيوانية من مديريات الزراعة مادامت هي مكتوفة الأيدي ولا تفعل شيئاً سوى المطالبة بديون خلفتها ظروف البلد على المربين ؟

الغذاء والتغيير الجيني

من المسؤول عن سلامة الاغذية المتداولة في السوق العراقية ؟

ما هو موقف وزارتي الصحة والتجارة من الاغذية المغيرة جينياً ؟

صافي الياسري

> الاغذية المحورة جينياً تحوي مواد مسرطنة بنسبة عالية جداً

محاولات التدخل البشري في اعادة تشكيل بعض صفات النباتات والحيوانات ليست جديدة وابرزها قديماً (التهجين والمزاوجة) بقصد تحسين النوعية والطعم واللون والحجم، ومقاومة الامراض، والمناخ لكن الطفرات العلمية النوعية التي شهدها العالم في الربع الاخير من القرن الماضي في هذا المجال، مستعيناً بالتقدم التكنولوجي الذي وفر وسائل واجهزة علمية ومختبرية متطورة، مكنت العلماء والمتخصصين في الانتاج الغذائي من التدخل في الخارطة الجينية للعديد من النباتات والحيوانات الداخلة في موسوعة الغذاء البشري.

وفي الوقت الذي وجدت فيه هذه المحاولات قبولاً لدى عدد واسع من العلماء والمشتغلين في حقول الانتاج الغذائي والتجارة والمستهلكين بدات تجري خطوات مراجعة علمية دقيقة لتأثير هذه التدخلات في التوازن الطبيعي وفي الغذاء نفسه المستهلك وقد تراجع العديد من الدول التي كانت سباقة في هذا المضمار عن الاستمرار في سلوك هذا السبيل بعد ان تأكدت من مخاطره على الصحة العامة وعلى البيئة.

لكن الشبكات المهنية والتجارية التي قامت على قواعد هذه التدخلات او ما اصطلح على تسميته بالتعديل الجيني او الوراثي، واتفقت رؤوس اموال ضخمة واستثمارات مؤثرة ، مازالت تدافع عن مواقعها باستماته، متجهة باغراءاتها الى الدول النامية والفقيرة.

١٤٥٠ مادة غذائية

وقد توغلت مثل هذه الاغذية في السوق العراقية، مستغلة غياب الرقابة والحدود المفتوحة امام كل انواع السلع ومن شتى المناشئ، يقول الدكتور محمد صالح العامري المتخصص بالصحة العامة وأحد الباحثين في هذا المضمار (الغذاء المحور وراثياً أو جينياً، هو الغذاء الناتج عن التلاعب بالشريط الجيني للنبات أو للحيوان من خلال عزل جيني ذي صفة معينة من خلايا إنسانية أو حيوانية أو نباتية وحقنه في جنس آخر من اجل نقل الصفة المرغوب فيها إليه، وهي عملية تقنية بايولوجيه لإجبار الجين على التصرف وفقاً لخاصية معنية وهو بخلاف التهجين الذي يشمل الجين نفسه، ويجب ان تكون التأثيرات التقنية والبايولوجية مؤثرة ولا تحتوي على أية اضرار جانبية، وهناك عدد من المؤسسات المتخصصة في قضايا الغذاء والدواء لا تعترض على مشروع الهندسة الوراثية إلا في حال تكوين تركيبات جديدة في المادة الغذائية غير موجودة سابقاً، أي ليس تدخلاً في تغيير بعض الصفات، وإنما حدوث مضاعفات قد تكون لها خطورتها فتصبح موضع استفهام من ناحية التأثير الصحي، وهناك أكثر من ١٤٥٠ مادة غذائية قد تم تحويرها باستخدام الاحياء المجهرية وهناك أراض شاسعة في العديد من دول العالم تتعامل بزراعة النباتات المعدلة وراثياً، ففي اميركا وحدها هناك ٩ ملايين هكتار ومليونا هكتار في كندا والارجنتين و١٢ مليون هكتار في انحاء متعددة من العالم، وليس من السهل التخلي عن الاستثمارات والمنشآت التي قامت عليها، ومن المعلوم انه ليس الربح وحده هو الباعث وان كان باعثاً أساسيا وإنما السعي إلى زيادة الإنتاج الزراعي وسد النقص الغذائي وابعاد شبح المجاعة عن الإنسانية، إلا ان المخاطر التي كشفت عنها الابحاث والمتابعة العلمية الدقيقة كشفت عن بعض التأثيرات السمية التي تتولد نتيجة البكتريا التي تجد لها بيئة مشجعة، كما ان معظم تلك الاغذية تؤدي إلى هيجان الحساسية لدى المستهلكين وبخاصة في الأغذية التي تعدل عن طريق استخدام بعض جينات الأسماك في التحوير والتي تقف الطماطم في مقدمتها حيث يكون شكلها مميزاً من ناحية اللون والحجم، وأهم مميزاتها قشرتها السميكة وقلة كمية الماء فيها، وأهم مخاطر تلك الثمرة هي عدم جواز تناولها طازجة، بل من الضروري أن يتم طبخها لأن تناولها نيئة يؤدي إلى الإصابة بامراض سرطانية مميتة وهذا الأمر يجهله الكثيرون بسبب قلة الوعي، وقصور الاعلام.

وكنتيجة للتداخل الحاصل بين النبات والحيوان والانسان بسبب عمليات التعديل والحقن وما تحويه من امراض ومتاعب صحية ساهمت بشكل فاعل في توسيع قائمة الامراض الانتقالية ما بين الحيوان والانسان، وقد شهدت السنوات الأخيرة في انحاء متعددة من العالم ظهور انواع لم تكن معروفة من الامراض، كالسارس وانفلونزا الطيور، كما ادت هذه الاغذية إلى ارتفاع نسبة التشوهات الخلقية في الولادات، وهي تواجه الآن بحملات شعبية منظمة، اضافية إلى اهتمام وسائل الاعلام العالمية والمنظمات الصحية التي تهتم بالبيئة بنوعية المجتمع وتنبيه إلى مخاطرها.

وهناك نوع من البطاطا التي تم استيرادها بناءً على رغبة بعض رموز السلطة السابقة، أو أنها تم تحويرها بناء على أوامرها في مركز (إباء للبحوث) وعند اجراء البحوث على تقاوى هذه المادة المحورة جنياً في المختبرات وملاحظة تأثيراتها على (فأر التجارب) الذي يعد أكثر الحيوانات شبهاً بالتركيب البايولوجي للإنسان، لوحظ ظهور تلف في الانسجة الداخلية للحيوان، كما ان الاغذية المعدلة وراثياً، تراكم باستمرار الاستهلاك سموماً في الجسد الإنساني، تحدث عند نقطة معينة تغييراً نوعياً مميتاً، وكانت الهيئة الاستشارية في وزارة الصحة قد أصدرت قراراً برقم ١٢٨ في ١١/ ٩/ ٢٠٠٠ تضمن منع دخول الأغذية المستوردة والمعدلة وراثياً، ولكن هذه الاغذية استمرت في التدفق على السوق العراقية تحت بصر أجهزة الدولة بل بمساعدتها حيث كانت بعض رموزها شريكة مباشرة لعدد من التجار يستوردونها، وبعد سقوط النظام وفتح الحدود والفراغ الأمني، صرنا نرى انواعاً عديدة من الاغذية ومن مناشئ مختلفة تدخل ضمن قوائم الممنوعات، وأدى ذلك إلى فقدان البلاد الحصانة الصحية بدرجة عالية، لمدة طويلة وقد استعادت مؤسسات الدولة المتخصصة مرة أخرى نشاطها وان لم يكن تاماً وبخاصة وزارة الصحة والزراعة والصناعة والكمارك والداخلية والتجارة، ويقول الدكتور داود سلمان مقرر الهيئة الاستشارية، في وزارة الصحة (انه برغم ضعف السيطرة على حركة هذه الاغذية في السوق العراقية بسبب الوضع الأمني المتردي، إلا انه تم وباشراف دائرة الوقاية الصحية وضع برامج طموحة بالتنسيق مع الجهات ذات العلاقة والجهاز المركزي للتفتيش والسيطرة النوعية من اجل ايجاد الحلول الجذرية لهذه المشكلة).

غياب ومبادرات

ويبدو غيبا دوره القديم للتقييس والسيطرة النوعية واضحاً ولم يعد يمارس دوره القديم وتلقي ملاكات الجهاز أسباب غيابها على شماعة الوضع الأمني هي الأخرى، وفقدانها القدرة على فرض قراراتها ووضعها موضع التنفيذ، وبخاصة بعد التوسع غير الطبيعي لعمليات الاستيراد المفتوحة حتى لبعض المواد الغذائية المنتهية مدة صلاحها للاستهلاك البشري وتتحدث الزميلة ماجدة محمد حسن عن مبادرة شخصية قام بها الدكتور الاختصاصي محمد صفاء الأستاذ المساعد في كلية الطب، بفحص عينات من الاغذية المجمدة والمحفوظة والمعلبة التي غزت الأسواق الآن، لتظهر له حقيقة مفزعة عن ماهية تلك الاغذية، أو رد تفاصيله عبر تقرير موسع مطبوع وزعه على طلبته جميع المراحل الدراسية طالباً منهم توضيحه للناس وهو يقول (اثر سقوط النظام وغياب الأمن وفتح الحدود أمام الجميع، دخلت البلاد انواع عديدة ومشبوهة من البضائع والسلع وأغلبها ذات تأثيرات سلبية على صحة الإنسان، وقد قمت باجراء بحوث مختبرية مكثفة وتحليلات كيميائية على بعض انواع اللحوم المجمدة ومنها اللحوم الهندية والسعودية وانواع من الدجاج والافخاذ الاميركية لنجد نتيجة فاقت كل التوقعات وهي احتواؤها على مادة مسرطنة بنسبة ٩٩٪ كما ان معظمها تم التعامل معها كيميائياً بطرائق التحوير الجيني من اجل ضمان رواجها وبخاصة فيما يتعلق بالحجم وكمية اللحم التي تحويها، ناهيك عن مخاطر الاغذية المعلبة التي كانت نتيجة بحوثنا حولها قد أثبتت أنها سموم فتاكة مع أنها بطيئة التأثير، ومن هنا أوجه ندائي إلى كل المواطنين من اجل التعامل مع تلك المواد والسلع وان لا تغريهم أسعارها ولا أغلفتها البراقة).

ونضيف إلى ذلك كثرة استخدام الأسمدة الكيماوية والمبيدات الحشرية التي تحوي درجات عالية من السمنة وتبقى عالقة مدة طويلة بالتربة والهواء، وهي الأخرى تراكم سميتها عبر مرور الزمن في جسد الإنسان والحيوان حتى نقطة معينة.

ويساهم المواطنون بشكل مباشر وغير مباشر في وضع السوق تحت رحمة مصدري ومستوردي هذه الانواع من الاغذية، من خلال الإقبال المتزايد على شرائها واستهلاكها، ويقول الدكتور احسان النوري الاختصاص النفساني (ان الحرمان القديم الذي عاشه المواطن العراقي تحت سلطة النظام السابق وسنوات الحصار الطويلة، وانتعاش القدرة الشرائية ولدت لدى المواطن العراقي رغبة عارمة بالتعويض، فاندفع يلبيها بشراء السلع الأجنبية ذات الاغراء المعروف، ومن دون ان يدقق في ماهيتها، كما ان محدودية دور المؤسسات الرسمية في مكافحة هذه الظاهرة، والقصور المعرفي العام وعدم اهتمام وسائل الاعلام بايضاح مخاطر هذه المواد، كل ذلك أدى إلى استمرار تدفقها على السوق العراقية واستمرار استهلاكها).

تعليمات جديدة

ويقول احد الأطباء المتخصصين في دائرة الرقابة الصحية "ان الدائرة قد استعادت نشاطها وقد اصدرت تعليمات مشتركة مع الهيئة العامة للكمارك بهدف السيطرة على الوضع وإعادة الأمور إلى نصابها، وقد باشرت الدائرة بالقيام بجولات تفتيشية لضبط ومصادرة وإتلاف تلك المواد بعد إخضاعها لفحوص دقيقة بالاشتراك مع دائرة السيطرة النوعية، وتمكنت خلال العام الماضي من مصادرة كميات كبيرة من هذه المواد".

وتقول مصادر إدارية في دائرة الرقابة الصحية أن التعليمات الجديدة التي أصدرتها تنص على إلزام المستورد بان يؤشر عنوان المخزن الذي يتم فيه خزن البضاعة داخل العراق، ويقوم ممثل الكمارك بمعاينة المخزن وتأشير صلاحه لخزن تلك البضاعة وارسال نسخة من تقريره مع العنوان إلى دائرة الرقابة الصحية، وكذلك إلزام المستورد بتوضيح مسار البضاعة والمنفذ الحدودي الذي دخلت منه، والتأكيد على إدارات هذه المنافذ لمنع تسرب البضائع الرديئة والفاسدة أصلاً، واغلاق المنافذ غير الرسمية وتقليص عمليات التهريب وإعادة الارساليات المرفوضة إلى مناشئها، وهذه الأمور وان كانت حتى الآن خارج حدود الإمكانيات ولا تنفذ بشكل كامل، إلا ان البلد يتجه نحوها بخطى ثابتة وان كانت بطيئة، وفي النهاية يستتب النظام بشكل كامل.

وبدورنا نحن لا نريد ان نلقي ضعف اداء دوائر الدولة على شماعة الاضطراب الأمني وانشغال عموم أجهزة الدولة باعادة بناء هياكلها وبالعملية السياسية، لكننا نؤكد ان ثمة منظومة كاملة تشترك في حلقتها كل عناصر الأمن والوعي والإعلام والاستقرار السياسي وموظف الدولة والمواطن مستورداً ومستهلكاً، بتفاعل على درجة عالية من الجدية والاهتمام لوضع الحصانة الصحية في عموم البلاد موضع الرعاية والوجود الدائم غير قابل للاهتزاز، فهي كفالة المجتمع السليم الذي ننشده جميعاً.