

نود أولاً أن نشكركم على إتاحة الفرصة لتجربة منتجنا الخاص لتطهير وتعقيم الدواجن والمعتمد من وكالة الغذاء والدواء الأمريكية (USFDA) والمنتج الوحيد الحاصل على الموافقة ليضاف على المواد الغذائية بشكل مباشر (Food Contact Notification FCN) مما يجعله المطهر والمعقم أحد أكثر المنتجات أماناً في الأسواق. نرفع لكم ملاحظتنا بما يخص تجربة منتجنا وما شابهها من الأخطاء التالية التي لابد من سردها لكم لتحقيق الصالح العام وهي كالتالي: التجربة التي تمت في تاريخ 2024/3/10 والخاصة بتقييم منتجنا أمام الكلور وجدنا بها التالي: خلو الاختبار من أي عينة مرجعية للقياس أمامها (control sample). لم يتم تحديد عدد المكروبات قبل المعالجة للعينات وبعدها لمعرفة مقدار الفاعلية لكل منتج. النتيجة عرضت كالتالي (Sensitive/More Sensitive) والتي لا تعطي أي افضلية واضحة دون ذكر أي أرقام. جميع التجارب التي قمنا بها كانت تذكر مقدار التلوث باستخدام وحدة قياس علمية للميكروبات (Colony Formation Unit) (CFU) ومنها يتم احتساب مقدار القتل كنسبة مئوية. وأخيراً لاحظنا استخدام الكلور بتركيز (100ppm) مائة جزء من المليون، وهذه النسبة تصل إلى ضعف الحدود المسموح فيها في الولايات المتحدة ويخالف توصيات منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة كذلك بضعف المسموح باستخدامها. والجدير بالذكر بأنه ومنذ عام ٢٠١٧ بدء الاتحاد الأوروبي بمنع استخدام أي من مركبات الكلور لتعقيم لحوم الدواجن سواء الكاملة أو قطعها. التجربة التي تمت في تاريخ 2024/3/10 والخاصة بتعداد البكتيريا الهوائية بالطباق كمقارنة بين منتجنا والكلور المستخدم. خطأ مطبعي في تاريخ الإختبار حيث سجل بتاريخ 2023/3/10 بدل 2024/3/10. خلو الاختبار من أي عينة مرجعية للقياس أمامها (control sample). لم يتم تحديد عدد المكروبات قبل المعالجة للعينات وبعدها لمعرفة مقدار الفاعلية لكل منتج. لم يتم الاختبار أمام السالمونيلا (Salmonella) والاي-كولاي (E-Coli) والبكتيريا البرازية (Coliform) وهم من أهم العوامل المسببة للأمراض وحالات التسمم الغذائية. وعليه، نرجوا من حضرتكم الأخذ بعين الاعتبار ما ذكرناه من ملاحظات والتي قد تعطي إنطباعاً غير صحيح عن مدى فاعلية منتجنا (Alpha Poultry Disinfectant Solution) (PDS) أمام منتجات الكلور خصوصاً عند استخدامها بنسب تتعدى المعايير الموصى بها دولياً. ثالثاً: المعايير الدولية التي تم الاستناد عليها في هذا كتابه هذا التقرير تقرير لجنة الدستور الغذائي التابعة لبرنامج FAO_WHO المشترك المعني بمواصفات الأغذية. منظمة الصحة العالمية WHO - منظمة الأغذية والزراعة FAO التابع للأمم المتحدة. قد وضعت الحدود الموصى بها لغسيل الدواجن لمحاربة البكتيريا المسببة للأمراض وهي كالتالي: كامبيلوباكتريريا (Campylobacter) استخدم فقط 25-30 ppm (جزء من المليون) سالمونيلا (Salmonella) استخدم فقط 20-50 ppm (جزء من المليون). accessdata.

4. 1.4. cfm?CFRPart=173&showFR=1&subpartNode=21:3. 1.4. 4 قوائم الاتحادية للولايات المتحدة الأمريكية والتي يجب معالجة جميع أسطح الذبيحة بالماء المكلور (الذي يحتوي على الكلور) الذي يحتوي على نسب ما بين 20 ppm (جزء في المليون) إلى 50 ppm (جزء في المليون) من الكلور المتاح أو أي مادة أخرى معتمدة مضادة للميكروبات. <https://www.ecfr.gov>. وزارة الزراعة الأمريكية - خدمة سلامة الأغذية والتفتيش - والتي أقرت في المنشور رقم 4-903.