

مختبر الغذاء والدواء بالدمام الأول إقليميًّا في الكشف عن الملوثات الفلورية بالأغذية

11 يونيو، 2026



حققت الهيئة العامة للغذاء والدواء إنجازًا علميًّا ورقابيًّا نوعيًّا بحصول المختبر المرجعي بالدمام، التابع لمختبراتها المرجعية، على اعتماد الجودة الدولي وفق المواصفة القياسية ISO/IEC 17025؛ ليصبح أول مختبر مرجعي وطني في الشرق الأوسط يطور ويعتمد طريقة تحليلية للكشف عن المركبات الفلورية العضوية في الأغذية.

ويُعد هذا الاعتماد خطوة متقدمة في تعزيز حماية المجتمع ورفع مستوى سلامة الأغذية المتداولة في المملكة، من خلال الوصول إلى مستوى أعلى من الجاهزية المخبرية لرصد الملوثات الكيميائية المستجدة مبكرًا، ودعم التعامل العلمي والتنظيمي معها وفق أعلى المعايير الدولية.

وأكدت الهيئة أن هذا الإنجاز يعكس ما وصلت إليه المملكة من تقدم في بناء القدرات المخبرية الوطنية المتخصصة، القادرة على مواكبة

أحدث القضايا الرقابية ذات الأولوية عالميًا، وتعزيز موثوقية الرقابة على الأغذية المستوردة والمحلية، لتعزيز السلامة ورفع جودة المنتجات الغذائية التي تصل إلى المستهلك.

وتُعد المركبات الفلورية العضوية من الملوثات الكيميائية التي تحظى باهتمام رقابي متزايد عالميًا، نظرًا لصعوبة تحليلها وإمكانية بقائها لفترات طويلة في البيئة وانتقالها إلى المياه والتربة والغذاء، الأمر الذي دفع العديد من الجهات الرقابية حول العالم إلى تشديد إجراءات الرصد والتنظيم المرتبطة بها.

وتغطي الطريقة التحليلية المعتمدة أكثر من 20 مركبًا من هذه الملوثات، من بينها المركبات الأربع ذات الأولوية الرقابية عالميًا، وهي: حمض البيرفلورو أوكتانويك (PF0A)، وحمض البيرفلورونونانويك (PFNA)، وحمض البيرفلورو هكسان سلفونيك (PFHxS)، وحمض البيرفلورو أوكتان سلفونيك (PFOS)، كما تشمل الفحوصات عددًا من المنتجات الغذائية، أبرزها اللحوم، والحليب، ومياه الشرب، والأغذية الملامسة لمواد التغليف، إضافة إلى منتجات غذائية أخرى.

ويأتي هذا السبق ليرسخ مكانة المملكة إقليميًا ودوليًا في مجالات الرقابة المخبرية وسلامة الغذاء، عبر منظومة تستند إلى العلم والمعايير الدولية، تحقيقًا لمستهدفات برنامج تحول القطاع الصحي أحد برامج رؤية المملكة 2030.