

6 أنواع كوكيز تُسحب بعد اكتشاف مكونات خطيرة مرتبطة بالسرطان



أعلنت إدارة الغذاء والدواء الأمريكية (FDA) عن سحب مجموعة من منتجات الكوكيز (بسكويت) بعد اكتشاف احتوائها على ثمانية مكونات غير معلنة.

ويشمل السحب عبوات بوزن رطل واحد ورطلين (454 و 907 غرام) من ستة منتجات كوكيز من مخبز "جينا ماري" في واتربري بولاية كونيتيكت، وهي:

كوكيز الفانيليا الإيطالية المشكلة: لوز غير معطن وسمسم وصبغة الأحمر 40 وأحمر 3 وأزرق 1.

كوكيز السمسم الإيطالي: أصفر 5 وأحمر 40 وأصفر 6.

كوكيز الفانيليا المغطاة بالشوكولاتة: أحمر 40.

كوكيز الفانيليا مع مربى المشمش: أحمر 40 وأصفر 6.

بسكويـت اللوز المحمص والكرز: أحمر 40.

كعكات الفانيـليا مع مربى التوت والخوخ: الأحمر 3 والأزرق 1.

ولم تُسجل أي حالات مرضية حتى الآن، لكن يُنصح الأشخاص الذين لديهم حساسية من المكسرات أو السمسم أو أصباغ الطعام بإعادة المنتجات إلى المتاجر.

ووفقا لـ FDA: "يُعرّض الأشخاص المصابين بحساسية المكسرات أو بذور السمسم و/أو الملونات الغذائية لخطر رد فعل تحسسي خطير أو مهدّد للحياة عند تناول هذه المنتجات".

وقد تشمل ردود الفعل التحسسية الشديدة:

صعوبة التنفس.

انخفاض ضغط الدم.

فقدان الوعي.

وتتطلب هذه الحالات العلاج الفوري باستخدام حقنة أدرينالين ذاتية (EpiPen).

المخاطر الإضافية لأصباغ الطعام

قد تكون أصباغ الطعام، مثل الأحمر 40 والأصفر 5، مسببة للسرطان لدى البشر، كما يمكن أن تزيد من فرط النشاط وقلّة الانتباه لدى الأطفال.

أسباب السحب والوقاية

قد تدخل مسببات الحساسية غير المعلنة إلى المنتجات عبر التلامس العرضي أثناء التصنيع. وتفرض FDA على المصنعين ضوابط للحد من هذا التلوث وضمان دقة ملصقات المكونات.

وعلاقت الشركة وهيئة حماية المستهلك مبيعات هذه المنتجات حتى معالجة المشكلة، وذلك لحماية العملاء من أي مخاطر صحية محتملة.

وسبق أن سحبت FDA منتجات أخرى في عام 2025 لاحتوائها على لوز غير مصرّح به، بما في ذلك بعض أنواع الآيس كريم.