نظافة المطاعم.. !!

بين الرقابة الموجودة..والنظافة المفقودة !!

كثير من أصحاب المطاعم لا يهتمون بالنظافة في مطاعمهم لأن صحة المواطنين لا تعنيهم ,وإلا فماذا نسمي الإهمال في تلك المطاعم التي تقدم الوجبات الغذائية مع وافرٍ من الجراثيم والميكروبات ,ومازالت لوحات بعض من تلك المطاعم مرفوعة ومكتوب عليها جميع الأكلات الشرقية والغربية ,ويبدو أن الطفيليات الموجودة في الأكل شاملة كعناوين اللوحات ,ومع وجود الرقابة الصحية إلا أننا نجد الحالات المرضية تصل إلى المستشفيات من جراء التسممات الغذائية وغيرها من الأمراض ,والقائمون على صحة البيئة غير مهتمين بالقيام بمهامهم وإلا لسارعوا في تطبيق لائحة الاشتراطات الصحية والتي فيها ضمانات حقيقية للصحة العامة ,وفي هذا السياق لايمكن ان ننفي أن هناك بعض المطاعم تولي اهتماما كبيرا بالنظافة ,ولكن الغالبية تفتقر إلى أدنى درجات النظافة وخصوصا تلك المطاعم الشعبية ,مما ينعكس سلبا على صحة المواطنين ..

تحقيق/ فيصل علي

أيادٍ ملوثة وأطعمة (غنية) بالميكروبات!

معاذ عبد الغني طالب تناول سلته في أحد المطاعم الشعبية وفي مساء ذلك اليوم نُقل إلى مستشفى الثورة ليرقُد يومين ,كانت الأعراض تُشير إلى حدوث تسمم غذائي حاد .

منصور الظفيري جندي اشتهت نفسه كبده تعشاها في مطعم مشهور طلع عليه صباح اليوم الثاني وهو لا يستطيع أن يقوم من فراشه وحالة تقيؤ وإسهال ودوار نقله أصدقاؤه إلى المستشفى الجمهوري ليمكث ثلاثة أيام

ليست تلك الحالتين فقط بل هناك حالات كثيرة لا مجال لذكرها ومنها حالات غريبة جراء إهمال أصحاب المطاعم للنظافة ومن استطاع أن يدخل إلى مطبخ احدها فانه سيعرف الحقيقة المؤلمة بنفسه ,في مطبخ احد المطاعم رأينا الطباخ يمسح العرق من جبهته ويرميه في حلة الطعام الذي يطبخه سألناه عن تصرفه فقال بالحرف الواحد النار تُطهر كل شيء !!!

طباخ أخر يطبخ وسيجارته في يده والحلة مفتوحة ويمسح بثيابه السائل النازل من أنفه ثم يمسك الأكل بنفس اليد !!!

أطباء : سوء النظافة سبب ظهور الكثير من الأمراض

جراثيم..

في هيئة مستشفى الثورة العام التقينا بعدد من الأطباء علهم يوضحوا خطورة إهمال نظافة المطاعم من وجهة نظر طبية ,إلى ذلك يوضح الدكتور عبد الماجد الشميري أن التسمم الغذائي هو تلوث الأغذية بالجراثيم أو الطفيليات ومن ثم انتقالها إلى متناولها مسببة له الاسهالات الحادة والطرش ، وهناك أنواع من الجراثيم تلوث الأغذية وخاصة المكشوفة .

وعن طريقة انتقال هذه الطفيليات والميكروبات إلى الناس يقول الدكتور الشميري أنها تنتقل عن طريق البراز إلى اليد ثم إلى الغذاء أو عن طريق الذباب أو عن طريق عمال المطاعم إلى مرتاديها ,أو من الأغذية المكشوفة عند أبواب المدارس ,مسببة اسهالات جماعية لطلاب المدارس .

الوقاية

ويلفت الدكتور عبد الماجد الشميري إلى طرق الوقاية من التسممات الغذائية في المطاعم بأنه ينبغي على الطباخ أن يقوم بغسل يديه بالماء والصابون ,ومن ثم نقع الخضار والفواكه بماء مع قليل من الخل المركز ثم يغسلها بماء صافي ,ويجب أن يكون جميع عمال المطاعم خالين من الأمراض السارية المعدية وذلك بالفحص الدوري عليهم من قبل صحة البيئة ,وتخصيص كل عامل لعمل محدد مثلا عامل يقدم الغذاء فقط لرواد المطعم ,وعامل يرفع الصحون والمخلفات فقط ,وعامل يغسل الصحون ,وعليهم أن يرتدوا ملابس خاصة تغسل يوميا,

,وكذلك غسل الصحون بالماء والصابون مباشرة من صنبور المياه وليس في سطل(وعاء كبير) ,وتنظيف أرضية المطعم والطاولات بشكل جيد .

إجراءات

وعن الإجراءات والتدابير العلاجية المتخذة لمن أصيب بتسمم غذائي حاد ينبه الدكتور عبد الماجد الشميري قائلا:

قبل كل شيء يجب قياس ضغط المصاب والإكثار من السوائل وخاصة محلول الجفاف حيث يستخدم للأطفال والكبار وليس للصغار فقط, وإعطاء مغذيات ملحية إذا كان الضغط هابطاً أو كان المريض بحالة سيئة

,وكذلك الاهتمام بالأطفال بشكل خاص لأنهم قد يتعرضون للجفاف

ولذلك يجب عرضهم على طبيب أطفال والبدء بمحلول الارواء وعمل فحص براز أو زراعة براز في بعض الاسهالات المعدية ومن ثم العلاج على ضوء النتائج .

ويردف أن على أصحاب المطاعم أن يعلموا أن هذا العمل قد يكون شاقاً بالبداية لكن إن تعودوا عليه سيصبح عملا روتينيا يوميا سهلا ,و سيعود عليهم بالسمعة الحسنة واحترام رواد المطعم لهم .

أسباب

يعتبر التسمم الغذائي من المشاكل المرضية الشائعة والمنتشرة في جميع المجتمعات وان كانت أكثر انتشاراً في المجتمعات النامية , الدكتور محفوظ الخليدي يصنف أسباب التسمم الغذائي المعدية إلى قسمين الأول بسبب وجود الميكروب المعدي (بكتيريا أو فيروسات أو طفيليات) في الأكل أو الماء الملوث وعن طريقها يصل إلى الجهاز الهضمي مسبباً أعراض التسمم الغذائي ومن الأمثلة على هذا النوع التيفوئيد، والكوليرا وعصيات السيرس الموجودة في الأرز المتروك بعد طبخه وكذلك الاميبا والجارديا .والسبب المعدي الثاني هو وجود سم المكروب وليس المكروب ذاته حيث يقوم المكروب بفرز أنواع من السموم في الطعام المكشوف أو الفاسد أو يفرزه داخل الجهاز الهضمي مثل سموم البكتيريا العنقودية وبكتيريا كولي .و كذلك سموم البوتشيلينم وهي من السموم الخطيرة التي قد تؤدي إلى شلل الجهاز العصبي وشلل العضلات التنفسية .

اعراض

وأشار الدكتور الخليدي إلى أن اعراض التسمم الغذائي يتراوح ظهورها بين دقائق وساعات أو يومين أو ثلاثة أيام فالتسمم الناتج من التحسس أو السموم الميكروبية عادة ما تظهر علاماتها خلال دقائق أو ساعات بينما التسمم الناتج من العدوى الميكروبية عادة ما يظهر خلال ٢٤-٤٨ ساعة وتظهر الأعراض عادة على شكل خمول وإرهاق وآلام بسيطة في الجسم كاملاً ثم تبدأ علامات الإسهال والقيء وعلامات فقدان سوائل الجسم ، وبعضها قد يسبب حمى وآلام في المفاصل بحيث تختلف العلامات .

النظافة الشخصية

وأما العلاج كما يقول الدكتور الخليدي فهو يختلف باختلاف حدة الأعراض فبعضها لا يحتاج سوى تعويض سوائل الجسم وبعضها يحتاج لأدوية تخفف من آلام البطن والاسهالات بينما قد يحتاج البعض منها لإعطاء مضادات حيوية قوية ,وكما يقال الوقاية خير من العلاج فأفضل طريقة لتجنب الإصابة بالتسمم الغذائي هي الوقاية منه بالاهتمام بالنظافة الشخصية ونظافة اليدين بشكل خاص وخصوصاً عند أولئك الذين يتناولون الأطعمة في الأماكن العامة ,ومن الوسائل الوقائية أيضا الاهتمام بنظافة الأطعمة وخاصة التي تؤكل من غير طبخ كالخضروات والفواكه والاهتمام بطبخ الأكل جيداً وحفظه في أماكن آمنة وتحت درجات حرارة منخفضة نوعاً ما .

مرتادو المطاعم

الدكتور خالد الزين يقول إن مشكلة النظافة في المطاعم يعاني منها الكثيرون وخصوصا الذين يعيشون بعيدا عن أسرهم ويرتادون المطاعم حيث يعاني هؤلاء من الاضطرابات الهضمية وكذلك التسمم الغذائي, والأسباب تعود إلى سوء نظافة المطاعم فإذا نظرت إلى مطبخ احد المطاعم فانك ستعرف السبب المباشر لهذه الأمراض وكذلك العاملين في الكثير من المطاعم غير مهتمين بالنظافة وأيضا الأدوات المستخدمة للطعام غير صالحة للاستخدام ,ويأتي إلينا الكثير من المرضى ويشكون من آلام في البطن وشعور بالتقيؤ وانتفاخات البطن والتريح المستمر!!!

تفعيل الرقابة

الدكتور احمد منصور الزمر يشير إلى أن التلوث الذي يحدث في المطاعم هو وراء العديد من الأمراض مثل التسمم الغذائي الاضطرابات الهضمية والتيفوئيد ويقول: أكثر الحالات التي تأتي إلينا هي حالات تسمم غذائي فيصاب المريض بتقيؤ وإسهال مائي أو دموي وغثيان عقب أكله غذاء ملوث والمطلوب الآن هو تفعيل الرقابة الصحية بشكل كبير ونتمنى من الجهة المسئولة عن صحة البيئة أن توظف خريجي المعاهد الصحية قسم الصحة العامة حتى يساعدوا المجتمع في الحفاظ على الصحة من خلال رقابتهم على المطاعم .

تطبيق وإغلاق

يأتي دور الرقابة الصحية كضرورة يفرضها الواقع وبدونها سيسوء الحال والناس على مختلف مشاربهم يعولون على الرقابة أن تقوم بدورها الفعال كي يسلم الجميع من الأضرار والمخاطر الصحية الناتجة عن إهمال النظافة في المطاعم ,وعن ذلك يقول الأخ سيف مقبل احمد المدير المساعد لصحة البيئة بمكتب الأشغال العامة بأمانة العاصمة أن النظافة في المطاعم موجودة ولكن ليس بالشكل المطلوب..

ويستطرد قائلا: منذ نزول لائحة الاشتراطات الصحية بأمانة العاصمة وصدورها بقرار جمهوري في عام ٢٠٠٢م بدأنا نلزم أصحاب المطاعم والمنشآت الخاضعة للرقابة الصحية بتطبيق هذه اللائحة ,ولكننا لا نستطيع تطبيق اللائحة ١٠٠٪ لأنها نزلت مؤخراً وإذا طبقناها بحذافيرها فإننا سنغلق جميع المطاعم في يوم واحد ,وهناك المطاعم الحديثة تطبق الكثير من بنود اللائحة وتفتقر إلى بعض الاشتراطات الأخرى وعند النزول الدوري إلى المطاعم والبوفيات يتم تقييمها ويرفع المشرف بما وجده من نواقص الاشتراطات الصحية والتي من السهل على صاحب المنشأة أن ينفذها خلال فترة معينة كستة اشهر وخلال الفترة الأخرى نلزمه بتنفيذ بقية الاشتراطات أو جزء من الاشتراطات ,ونحن لا نستطيع إلزام صاحب المطعم بتنفيذ الاشتراطات كاملة لان محله جاهز من قبلها ,ولكن المطاعم الجديدة نلزمها بتنفيذ الاشتراطات الصحية وهناك مطاعم درجة أولى ودرجة ثانية مصنفة حسب لائحة وزارة السياحة .

صحة البيئة بالأمانة: لوطبقنا الاشتراطات الصحية بحذافيرها ستغلق جميع المطاعم في يوم واحد..

المطاعم الشعبية..!!

ويؤكد المدير المساعد لصحة البيئة أن المعاناة تأتي من المطاعم الشعبية كون أصحابها لا يريدون الالتزام باللائحة ,ورؤساء أقسام صحة البيئة في المناطق يبذلون جهدا غير عادي ويقومون بإحالة المخالفين إلى النيابة التي تتخذ اللازم حيال كل مخالفة بحسب القانون ويقول: غالبا ما تتابع هذه المطاعم بشكل دوري أسبوعي وإذا وصلت إلينا أي شكوى فإننا نقوم باللازم والنزول الفوري لمعاينة الوضع ولدينا غرفتي عمليات لمتابعة شكاوى المواطنين وإذا حصلت أية مخالفة نرجو من الإخوة المواطنين الاتصال بنا على رقم (٢٧٧٠٣٨) .

سيف مقبل يورد ملاحظة حول عدم قيام المواطنين بالابلاغ عن المخالفات واكثر من ذلك يضيف: احياناً يكون بعض المواطنين حجرة عثرة أمامنا كاعتراضهم على عملنا الميداني ويقولوا لنا خلوا الناس يطلبوا الله ولا تقطعوا أرزاقهم ,نحن الذين نأكل في هذه المطاعم ولستم انتم. ونحن نبذل جهوداً كبيرة رغم إمكانياتنا الشحيحة إلا أننا استطعنا أن نوجد أرضية فقد الزمنا مطاعم كثيرة بتغيير الطاولات وتركيب أبواب ألمنيوم في على واجهة المحلات ,وكذلك إلتزمت المطاعم بالملابس الخاصة للعاملين ,ولكننا نفاجئ ببعض العاملين يلبسونها متسخة ,أيضا نقوم بعمل بطاقات صحية للعاملين وعمل الفحوصات الطبية اللازمة لهم .وكذلك من خلال الزيارات الدورية للمطاعم نقوم بمعاينة الأواني المستخدمة فإذا وجدنا أنها غير صالحة نصادرها ونتلفها ,وكثيراً من الناس يقولون أن الرقابة الصحية غير موجودة ونقول أن الرقابة موجودة ولكن تنقصها بعض الإمكانيات ,و ننوه إلى انه لدينا في أمانة العاصمة (١٢٠) مفتشا وهذا العدد حقيقة لا يكفي نظرا لتوسع الأمانة وكثرة المطاعم والبوفيات ,ونحن نحتاج إلى ثلاثة أضعاف عدد المفتشين الموجودين لدينا ,ولا نريد من المواطنين أن يقولوا إننا لا نعمل إنما نريدهم أن يتصلوا لنا ويبلغونا عن المخالفات التي تسبب الأمراض الكثيرة وهي مشكلة الجميع ,ودورنا لا يستطيع احد أن يلغيه لأنه معروف وملموس ولدينا تقارير منشورة كل سنة عن المخالفات والمواد غير الصالحة للاستخدام والجميع يراها ويسمع عنها عبر وسائل الإعلام وجهودنا متواصلة ومستمرة.

المراقبة الميدانية

النزول الميداني من قبل المشرفين الصحيين في المديريات بشكل دوري لمراقبة سير العمل في المطاعم لضبط المخالفين يزعج أولئك الذين لا يريدون أن يلتزموا بالقانون ولا يهتمون بالنظافة ,ولكنه هو السبيل الصحيح لمنع المخالفات بكل أنواعها المهندس عارف علي نعمان رئيس قسم صحة البيئة بمديرية معين أمانة العاصمة يؤكد القيام بالرقابة على المنشآت الصحية ومنها المطاعم وذلك حسب لائحة الاشتراطات الصحية ,وتقييم حالة المطاعم من حيث المكان المناسب والتهوية والبلاط والمغاسل ,وكذلك العاملين من حيث نظافتهم وحصولهم على البطائق الصحية اللازمة لهذا العمل ,ويقول المهندس عارف: ويقوم المشرفون الصحيون العاملون معنا بالنزول اليومي إلى المطاعم ومراقبة سير العمل ,ومن وجد انه مخالف للائحة الاشتراطات الصحية فانه يعطى إشعار مخالفة ,وتتمثل هذه المخالفات بوجود تلف في الغذاء مثل لحمة لها رائحة وموضوعة في الثلاجة أو خضروات معدومة أو أكل من اليوم السابق وبدأت رائحة عفنة تنبعث منه ,أو عدم وجود نظافة في المطبخ أو في الأواني المستعملة للأكل وكذلك إذا وجد احد العمال أظافره متسخة ومظهره متسخ يقوم المشرف بضبط المخالفة بإشعار رسمي وهناك أمور بسيطة لا تحتاج إلى إشعار مخالفة ولكن تحتاج إلى أن يقوم المشرف بإعطاء توجيهات صحية لصاحب المطعم وإذا جاء المشرف في زيارته الثانية إلى لهذا المطعم ووجد أن صاحب المطعم لم يلتزم بالتوجيهات الصحية فانه يعطى إشعار مخالفة بذلك ,وكذلك من الاشتراطات الصحية أن يكون الطلاء (الرنج) جيد والأدوات المستخدمة يجب أن تكون من الأنواع الجيدة التي لا تصدأ ,ومن الاشتراطات أن يكون في كل مطعم دورة مياه صحية منفصلة, وكذلك نطلب من أصحاب المطاعم إجراء فحوصات طبية للعاملين كل ستة اشهر ,ونحن نحاول قدر المستطاع إلى أن تطبق الشروط الصحية بحسب اللائحة سابقة الذكر.

نيابة..

ويؤكد المهندس عارف أن بعض القضايا ترفع إلى النيابة والتي بدورها تقوم باتخاذ الإجراءات اللازمة ومنها إغلاق المطعم المرتكب للمخالفة وكثير من هذه القضايا تحدث ونحن نحرص كل الحرص على صحة المواطنين ,وعلى الإخوة المواطنين أن يتحروا نظافة المطاعم التي يأكلوا فيها وإذا رأوا مخالفات أو عدم نظافة عليهم الاتصال بالجهات المختصة حتى يتم ضبط المخالفات.