



قضية الأسبوع

التقوية

الخبز ٣٣ جماد الأول ١٤٢٣ هـ الموافق ٣٠ يونيو ٢٠٠٥ العدد (١٤٨١)

Thu . 30 Jun 2005 . 23/5/1426 - No. (14841)

10



الخبز الرفيع فداء

دراسة علمية تقول: ١٠٪ من المخابز والأفران المصرح لها تتبع الطرق الصحية.. والبقية «فشك»

تحقيق / نجلاء الشيباني

يظل رغيف الخبز صاحب المقام الرفيع في قائمة الاحتياجات السكانية مثله مثل الماء، لا غنى للأسرة والطفل عنه، لكن عندما يتحول هذا السيد الغذائي إلى نوع مشقة وعناء أو حامل وباء إلى الأسرة.. فإن المسألة تعني الكثير لحياة المواطن. المشاهدات اليومية والشكاوى المتتالية ضد محلات إنتاج الرغيف «المخابز والأفران» المنتشرة في شوارع أمانة العاصمة والمدن الأخرى تؤكد أن هذه الظاهرة مستمرة في التضاعف والتلويح بمؤشرات انهيار القيمة الصحية والغذائية للرغيف.

● هذه المحلات التي تلجأ إليها كل الأسر البسيطة والمترفة على حد سواء للتخفيف من أعباء الأشغال المنزلية، صار معظمها يشكل تهديداً لصحة المستهلكين نظراً لعدم التزامها بالشروط الصحية، واعتماد بعضها على عاملين غير نظيفين، وعدم التزامها بتطبيق اللوائح الرسمية المنظمة لمزاولة مهنة إنتاج الرغيف في ظل نوم الرقيب وقلّة الضمير المتلاعب بقوت المجتمع..

الوضع الصحي في عدد من الأفران والمخابز أصبح منعهداً تماماً فهذه المواطنة ربة المنزل «ف.أ.م.» بملامحها الهادئة وبعد بحث طويل تكتشف أنها تنفق «٩٠٠٠» ريال شهرياً ضماناً للخبز وليتها تتمكن من الحصول على خبز نظيف مطابق للمواصفات، صدمة الاكتشاف دفعتها للاستغناء عن امدادات المخبز المشكوك فيه إضافة جهد جديد لمجموعة مهامها المنزلية إلى جانب أبنائها الثلاثة الصغار الذين يحتاجون لرعاية دائمة، لكن هذه الطريقة أفضل وأضمن للحصول على خبز نظيف لا يغير عليه..

تؤكد ربة المنزل المعلمة «ج.ح.» خوف فاطمة من عدم نظافة الخبز لأنها في كل مرة تشتري فيها خبزاً من المخبز الشعبي الذي بجوار منزلها في شارع تعز تجد بداخله خيطاً وتارة قشة ونقاطاً سوداء ودائماً تتخلص من الجزء الذي توجد فيه النقاط السوداء وخلافه وتتناول الرغيف هي وأولادها بصورة طبيعية يومياً، فهي تعتبر الخبز شيئاً أساسياً في منزلها ولا يوجد لديها الوقت الكافي لعمل الخبز في البيت فاعمال المنزل تأخذ نصف وقتها وعملها كمدرسة يأخذ النصف الآخر.. لهذا هي وأسرتها اعتادوا على رؤية الرغيف بهذه الصورة البعيدة كل البعد عن النظافة.

● الرغيف أصبح بطنه ملتصقاً بظهوره إضافة إلى حجمه الذي يتناقص كل يوم عن اليوم الذي سبقه، حتى أننا نخشى عليه من الانقراض.. والله حرام أصبح حال الرغيف يرثى له.. هذا ما قاله المواطن حميد العمودي الذي يبدي استغرابه لعدم اهتمام الجهات المسؤولة والسماح لأصحاب المخابز بتحديد الحجم كما يحلو لهم..

والى الآن لم نجد مقاساً موحداً للارغفة فكل خبز يضع الكمية التي تتناسب مع مقاسات ضميره من الدقيق لتحديد حجم الرغيف دون رقيب ولا حسيب.. أثناء تناول المواطن أحمد القيري وجبة الغداء مع أفراد أسرته وعندما تناول قرص «الروتني» بيده أراد أن يقطع «الروتني» ولكنه وجد صعوبة شديدة في تمزيقه فالروتني «يمتل» وحين فتح الروتني وجد بداخله كيس بلاستيك كامل.. ضحك ابنه حسام وأفراد

وزير الدولة أمين العاصمة:

المخابز الشعبية لا تلتزم.. واستمرار المخالفات يعرضها للإغلاق والمثول امام النيابة

أكثر من ألفي مخبز تعبت بالرغيف.. والغرامة ألفا ريال



بنسبة ٥٠٪ من الكميات المتعارفا نظراً لغياء سعرها في الاسر والمحسنات التي يجب أن تحف حرارة معينة ورطوبة دقيقة ن وتنعهد فيها النظافة ومخالفة كما يتم خلطها بالعجين تبع الخبازين وليس وفقاً للمعد الصحيحة المطلوب وجودها و شأنه إنتاج خبز هزيل وغير منعدمة تماماً.. أما الأوضاع الذ الدكتور في دراسته حيث أشا المخابز المصرح لها رسمياً وا «٤٦٣» مخبزاً في أمانة العاصد من حيث الالتزام بالشروط اله المتابعة والرقابة من الجهات المشاهدة البسيطة لأي مخبز، الذي يوضع فيه الخبز بعد خر الي الخبز الذي يخبز لو دقت رثاً قدرأ كانه عامل نظافة وليس شيء لأن الأسر تاكل من؛ المخبز من العجانة الي الفرا المناولة اليدوية للقالب الخشب بقية العناصر المكونة والمرقفة ل

فيه الخبز والماء المستخدم في العجن. ● المخابز الفرنسية تدعي أنها قد حققت نجاحاً في النظافة والالتزام بالمواصفات.. وبالفعل حجم الرغيف الفرنسي أفضل وأنظف من الرغيف العادي.. لكن الملاحظ أن كمية الخميرة الزائدة تؤدي إلى انتفاخ الرغيف لتضخم حجمه، إضافة إلى أن الروتي الفرنسي سرعان ما يجف اذا تعرض للهواء لفترة زمنية لا تتجاوز ساعة واحدة.

أخفق المواطن فؤاد الحنش في البحث عن الرغيف الذي يحمل أقل قدر من المواصفات المطلوبة.. وهاهو يلجأ إلى المخابز الراقية في الأحياء البعيدة عن منزله بحثاً عن النظافة ليتفاجأ بكمية الخميرة التي تسلب الرغيف طعمه ورائحته الشهية لتسبب الأما في المعدة، وإذا ترك الرغيف لمدة قليلة سرعان ما يجف وإذا ضغط عليه يصبح فتاتاً..

● بعض عمال المخابز الشعبية تجد ملابسهم رثة للغاية ومفتقرة إلى أدنى ذرة نظافة وأدواتهم كذلك من العجانة إلى الدقيق إلى المناولة اليدوية وغيرها..

خبز هزيل..

● في الدراسة التي قدمها الدكتور/محمد سالم المصلي الباحث في مجال الأمن الغذائي ورد أن الأفران اليمنية تفتقر للعديد من المقومات الأساسية لإنتاج الخبز السليم الخالي من الشوائب الملوثة له صحياً مشيراً إلى أن العناصر المكونة للمخبز أو الفرن في صنعاء أو أي من المحافظات اليمنية ليست بالمستوى المطلوب ولا يوجد فيها أدنى الشروط المنصوص عليها في القانون المنظم لهذه المهنة..

وأضاف المصلي: إن أغلب مخابز وأفران أمانة العاصمة وصنعاء تستخدم ماء غير صالح في صناعة الخبز وهو غالباً من المشاريع الأهلية المرتبطة بها تلك المخابز وعليه العديد من علامات الاستفهام، مشيراً إلى أن هناك محافظات برمتها لاتهتم بنوعية المياه المستخدمة في مخابزها كالحديدة وعدن وحضرموت وبعض المدن الساحلية التابعة لها إضافة إلى المكونات الأساسية للخبز أو الروتي التي يجري فيها التلاعب الكبير من قبل تلك الأفران حيث يتم إضافة الخميرة



مهرباً ● اصحاب الأفران التي تسنا للرغيف يتمسكون بمجموعة يعطيهم الحافز القوي على الام ومحق قيمته الغذائية وايصاله ويمثل الغياب الرسمي للدور اهم الأسباب لاستمرار هذا ال المواطن داخل الأفران. وهذا ما يقر به العاملون في ذلك تأكيدات وليد القباطي ا العاصمة. ان الدور الحكومي بصورة مستمرة غائب تماماً.. أيضاً غيابه عن محلات طحز