



سنة الفرن!!

المواطن يشكو من.. قش.. وأكياس بلاستيكية.. وحشرات صغيرة.. وخميرة مضاعفة في «الروتى» و«الخاص»

قضية
الأسبوع

الثورة

حتى المقاييس.. وهذا يضعها تحت طائلة المسائلة والمحاسبة في حال تنفيذ الإجراءات القانونية..

إضافة إلى أهمية وجود ميزان مطابق للمواصفات يحدد وزناً معيناً للرغيف معروفاً لدى المواطن حيث تنبع القطعة بالكيلو والجرام المحدد.

ويرى البشة أن واجب المواطن الحرص على معرفة الموازين والمواصفات الفعلية للرغيف والإبلاغ عند وجود أي مخالفات صحية أو غذائية.. ومن الضروري إغلاق المخبز المخالف حتى يظهر صاحبه الجدية التامة في التعهد بالالتزام بالمواصفات والمقاييس..

فحص.. ولكن

● لا شك أن القرار الحاسم والنهائي لهذه الظاهرة المستشرية في العاصمة والتي تشكل أبرز معالقات الغش والخداع، يعود لقيادة أمانة العاصمة صنعاً ومجلسها المحلي.. وعن الوضع الحالي للمخابز والأفران في الأمانة يقول الأخ أحمد الكحلاني- وزير الدولة أمين العاصمة: منذ نزول لائحة الاشتراطات الصحية بأمانة العاصمة وصودرها بقرار جمهوري عام ٢٠٠٢م، بدأ أصحاب المخابز والمنشآت الخاضعة للرقابة الصحية الالتزام بتطبيق اللائحة.. ولكن لا يمكن تطبيقها ١٠٠٪ لأنها صدرت مؤخراً.. ولو تم تطبيقها حرفياً فإنه سيتم إغلاق كافة المخابز والأفران.. وهناك المخابز الحديثة في اعتقادي أنها أكثر التزاماً بتطبيق الجزء الكبير من بنود اللائحة بيد أنها تفتقر إلى بعض الاشتراطات الأخرى.. وعند نزول المشرف على المخابز، يرفع مباشرة بما وجد من نواقص في الشروط الصحية، التي من السهل على صاحب المنشأة أن ينفذها خلال فترة معينة.. وأكد أن أصحاب المخابز الشعبية لا يلتزمون باللائحة ورؤساء أقسام صحة البيئة في المناطق والمديريات يبذلون جهداً ويقومون بإحالة المخالفين إلى النيابة التي تتخذ اللازم حيال كل مخالفة وبحسب القانون..

على حد سواء..

ورغم ما أشار إليه وزير الدولة أمين العاصمة من الإجراءات القانونية التي خضع لها أصحاب المخابز من حيث خضوعهم للفحوصات الطبية للتأكد من سلامة أجسادهم وخلوهم من الأمراض المعدية، ثم منحهم بطاقة صحية يحملونها معهم دائماً إضافة إلى اتخاذ قرارات لتحديد حجم ووزن الرغيف وتعيين ماهية المخالفات التي يتوجب على الأفران توقيها الوقوع فيها.. إلا أن ظاهرة الغش في الرغيف ما زالت تشهد تفاقمًا بفعل غياب الدور الرقابي، والافتقار إلى صاحب الفرن بطاقة صحية أو تخريبه مبلغاً زهيداً عند المخالفة، دون التأكد من مدى تنفيذ القرارات المحددة لحجم الرغيف وسعره، والمتابعة الدورية للمستويات الصحية في المخابز والأفران.. والعمل على معالجة هذه الظاهرة بالتأكد من الحاجة ماسة إلى جهود أكثر جدية وتفانياً كون المسألة متعلقة بقوت المواطن البسيط والمترف على حد سواء وخاصة في الأحياء الشعبية والشوارع الترابية التي تتحول إلى مستنقعات بفعل مياه الأمطار وتراكماتها أمام بعض المخابز.

المخابز بالنظافة، سواء نظافة المظهر الشخصي للعاملين في الفرن أو نظافة المحل، وإذا تعسرنا يومها في النزول فإننا ننزل في اليوم التالي مباشرة وتتم مراقبة المحل وعمل اللازم وسحب الرخص منه كإجراء جزائي:

إضافة إلى أننا نقوم بعمل فحوصات صحية كفحص الدم وغيرها للتأكد من سلامة العامل في المخبز من أي مرض معد يضر بالمواطن بصورة أو بأخرى سواء للعاملين في المخابز الشعبية التقليدية أو المخابز الفرنسية.

قرارات

● المؤسسة العامة للمواصفات والمقاييس وضبط الجودة مناهة مهام حيوية في بحث أوجه هذه الإشكاليات والمخالفات الجسيمة المرتكبة في حق المجتمع والإنسانية والعمل على التوصل إلى معالجات كلية لكافة أوجهها السلبية.

ومن خلال زيارة هذه المؤسسة الرسمية نستطيع الإلمام بمستوى توجهاتها وإجراءاتها للإسهام مع بقية الجهات المعنية في معالجة هذه الظاهرة..

المهندس/أحمد أحمد البشة- نائب مدير عام المؤسسة أكد أن قيادة المؤسسة عقدت اجتماعاً قبل فترة وجيزة مع قيادة وزارة الصناعة والتجارة وصحة البيئة وأمانة العاصمة لمناقشة هذه الظاهرة.. وتوصلوا إلى قرارات تقضي بإيجاد آوآن ومواصفات معينة وموحدة لتحديد الأحجام المختلفة للرغيف حسب أنواعه، وضرورة استخدام موازين في كل مخبز ومراعاة الجوانب الصحية والبيئية في كافة محتويات المخبز أو الفرن.

● وأضاف المهندس البشة قائلاً: أنا بدوري أرى معظم المخابز لا تلتزم بالحد الأدنى للمواصفات الصحية أو مواصفات المواد المستخدمة مثل نوعية الدقيق ومواد العجن «ماء، وخميرة، وملح الطعام، وآوان نظيفة، وضرورة احتواء الملح على مادة اليود»..

وفي هذا السياق أتت تأكيدات على أن الجودة أهم من الموازين.. لأن ثمة أفراناً لا تهتم بالجودة إطلاقاً ولا



عجين بالأقدام..

ومظاهر رثة للعاملين..

وأطفال من اللعب إلى مساعدة الخباز

مخالفات صحية..

وأدوات ملوثة..

رقابة غائبة



الصحية والنظافة العامة. ناهيك عن ترك الحبل على غاربه للتجار المستوردين للقمح ليتلاعبوا بالأسعار كيفما عن لهم.. وبالتالي كما يوضح القباطي أن ارتفاع أسعار الدقيق والقمح وعدم استقرارها يضع صاحب الفرن أمام خيارين في ظل غياب الرقابة الرسمية يختار أسوأهما، إما مضاعفة سعر الرغيف أو تقليص حجمه وجعله هزياً لمضاعفة الإنتاج وضمان الربح الوفير.

ودافع آخر يتمثل في السوس الذي ما زال ينخر في عظم الدور الرسمي ويسيء إلى أدائه ويجدش مرآته.. وذلك ما نستوحيه من حديث قائد عماري- صاحب مخبز الذي جاء فيه: كافة المخالفات التي ترتكبها الأفران والمخابز لا يتم التعامل معها بشكل صارم لمنع تكرارها.. حيث يدفع صاحب المخبز مقابل مخالفاته مبلغ ألفي ريال غرامة مخالفة تتسلمها الجهة التي سجلت عليه المخالفات وتنتهي المسألة عند هذا الحد فقط..

والشغرات الرقابية والإجرائية المستوحاة من هذا الحديث تؤكد حجم خسارة المواطن وخاصة البسيط مقابل ألفي ريال يدفعها صاحب الفرن لتصبح الرقابة والإجراءات (أذن من طين وأذن من عجين) على هذه المخابز.

سحب الرخص

● كتبت صحيفة الثورة عن موضوع الرغيف مراراً وتكراراً كل مرة.. يرفض الرغيف أن ينصلح حاله ويسير من سيء إلى أسوأ حتى قل وزنه وانكمش حجمه بل عرفت القش وأكياس البلاستيك والحشرات الصغيرة السوداء التي تظل في الدقيق طريقتها إليه.

وفي هذه الإطالة على أوضاع الرغيف استعنا بالأخ سيف مقبل أحمد- المدير المساعد لصحة البيئة بمكتب الأشغال العامة بأمانة العاصمة لمعرفة توجهاتهم لحل هذه المشكلة.. أخبرنا بداية عن مهام التفتيش الدوري والأسبوعي التي يقومون بها وإذا وصلت اليهم أي شكوى عن وجود مخالفة تنفذ الإجراءات الموضحة في قوله: نسارع بالنزول الفوري لمعاينة الوضع ولدينا فرقنا عمليات متابعة شكاوى المواطنين، وإلزام أصحاب

كميات المتعارف عليها من وزن الدقيق المستخدم رها في الأسواق إضافة إلى أن هذه الخمائر يجب أن تحفظ في أماكن معينة وتحت درجة لوية دقيقة نجدها تحفظ في أماكن غير صالحة لثافة ومخالفة للشروط الواجب توافرها لحفظها، بالعجين تبعاً للطرق والأساليب المتوارثة بين وفقاً للمعايير المنصوص عليها أو الطرق وب وجودها واتباعها في المخابز الأمر الذي من زهليل وغير محسن وجودة متدنية وفائدة ما الأوضاع الصحية في الأفران والمخابز انتقدتها ته حيث أشار إلى أنه لا توجد ١٠٪ من إجمالي لها رسمياً والبالغ عددها «٢١٠٨» مخابز منها أمانة العاصمة فقط تستخدم الطرق الصحية بالشروط الصحية المطلوب توافرها نظراً لعدم من الجهات المختصة مؤكداً أنه ومن خلال لة لأي مخبز شعبي أو تقليدي ستجد أن المكان الخبز بعد خروجه من الفرن غير صحي إضافة يخبز لو دقت في يديه وملبسه وهيئة لوجدته ل نظافة وليس خبازاً يفترض فيه النظافة في كل سر تاكل من يديه وقس على هذا بقية مكونات اانة إلى الفرازة إلى الدقيق وأماكن حفظه إلى لقالب الخشبي الذي يتم مناولة للعجين فيه إلى بونة والمرفقة لعمل الخبز.

مببرات ودوافع

ران التي تستهلك القيمة الغذائية والصحية ين مجموعة مببرات وذرائع ودوافع، بعضها لقوي على الاستمرار في التلاعب بحجم الرغيف ائية وايصاله إلى يد المستهلك بصورة مزرية..

رسمي للدور الرقابي على هذه المهنة المزاولة أحد ستمرار هذا النزيف الغذائي والصحي في قوت ران.

العاملون في بعض محلات إنتاج الرغيف ومن يد القباطي الذي يعمل في أحد مخابز أمانة دور الحكومي في ممارسة الرقابة على الأفران غائب تماماً..

محلات طحن الحبوب، التي لا تلتزم بالشروط