



«رغم أهمية أفران الخبز في سد احتياجات المواطنين من الخبز إلا أن البعض منها لا يلتزم بالاشتراطات الصحية وجودة ووزن الخبز مما يضر بالمستهلك. هذا الانطباع يحمله علي هزاع (٥٥ عاماً) تجاه الأفران التي لا تلتزم بالنظافة وخبزه يباع بدون وزن وبعيداً عن التسعيرة المعتمدة من قبل الجهة المختصة.

تحقيق / مفيد درهم

أفران الخبز .. خارج سيطرة الرقابة !!

خف وزنه

الانطباع نفسه رسمه يوسف عبدالصمد الجندي والذي يرى أن ما تنتجه بعض هذا الأفران من خبز لا يعني ولا يضمن من جوع ، ما دامت تعمل في ظل غياب الرقابة.

وأفرد مثالا على ذلك وهو قرص (الروتى) الذي قال أن وزنه خف وشكله أصبح كقلم الرصاص . بصورة متزايدة تتكاثر أفران الخبز المخالفة وهو الواقع الذي يثير قلق البعض من المستهلكين الذين خططوا أكثر من مرة لمقاطعتها ويقول أبو احمد: عندما أكون في الفرن أحس أني بداخل محل حداية لا يصلح لإنتساج وبيع الخبز مما جعلني أفكر ملياً قبل الذهاب اليه .

طارق عبده سيف (٢٥ عاماً) أكد أنه يتعرض ومعه بعض المستهلكين لمضاعفات مرضية عديدة من جراء الإقبال على تناول خبز أحد الأفران الفرنسية والذين اضطر بعضهم إلى الإحجام عن تناوله تحت مبرر أنه «مصدر المرض» . وعلق على ذلك هيثم المعمرى - موظف بالقول: «ينبغي حماية المستهلكين من بعض الأفران المخالفة».

تعاطف المعمرى جاء على خلفية مشاهدات عديدة له حدث معها ضرر لبعض المستهلكين جراء الإقبال على تناول خبز الأفران ودافع بقوة على موقفه هذا .. وقال : علينا أن نتذكر جيدا أن هذه الأفران تنتج وتبيع الخبز بعيداً عن الشروط الصحية والجودة.

تداخل المهام

ويقول ما جد محمد الحبشيشي - مفتش بقسم تراخيص المهن بمديرية معين بالأمانة: «بينما تحتوي المديرية على أكثر من (١٥٠) فرن خبز إلا أن الملتزمين بالشروط الصحية لا يتعدون ٢٦ فرنًا والبقية تستخدم مادتي الديزل والغاز الضاريتين ولا تلتزم بالشروط الصحية ولا زالت مستمرة في عملها نتيجة تداخل مهام وزارات الصناعة والتجارة والأشغال والصحة في ما بينها في جانب الرقابة والذي بدوره جعلنا نحجم عن اغلاقها . ويؤكد الحبشيشي على أن جميع أفران الخبز العادية الموجودة في المديرية البعيدة عن مركز العاصمة مخالفة للشروط الصحية مما يضر بصحة المستهلك.

نزول ميداني

المهندس صادق السفيناني - رئيس قسم صحة البيئة بمديرية التحرير بأمانة العاصمة يقول: «وصلتنا بلاغات من مواطنين في السابق خاصة بوجود سوس داخل (الروتى) مما جعلنا نقوم بالنزول إلى مكان

المخالفين.

اشتراطات معدومة

من جهته يتحدث ياسين التميمي - أمين عام جمعية حماية المستهلك قائلًا: إن اطلالة على الواقع الذي تعيشه بيئة إنتاج الرغيف والكيك والحلويات ، تعطي انطباعاً بأن هناك انفلاتاً شبه تام من التقيد بالاشتراطات الصحية وقد سبق للجمعية أن أعدت دراسة ميدانية شملت عينات عشوائية لأفران عادية وآلية ومعامل الكيك والحلويات ، أثبتت أن نسبة تقيد تلك الأفران والمعامل بلانحة الاشتراطات الصحية لا تتعدى الـ ٢٠٪ في الأفران العادية و٤٥٪ في الأفران الآلية و ٣٠٪ في معامل الكيك والحلويات والمخالفات تتعلق بالبيئة الصحية من مرافق وأدوات وعناصر بشرية عاملة، وبمستوى التقيد بالنسب المسموح بها من مخلات إنتاج الرغيف بأنواعه ، وكذلك الكيك والحلويات ومستوى خزن دقيق القمح وجودته في

ويضيف الاصبحي: «نقوم بالزام أصحاب المخازن والأفران بتنفيذ لائحة الاشتراطات الصحية رقم (١١١) لسنة ٢٠٠١م التي تتضمن بلاط الأرضيات والجدران وفصل المعجن عن مكان الدقيق والأقسام الأخرى عن بعضها والاهتمام بالنظافة والتهوية والانارة وقطع البطائق الصحية التي تثبت خلو العاملين في الأفران والمخازن من الأمراض التي يمكن أن تنتقل في الغذاء ونعمل على النزول الميداني إلى الأفران والمخازن أسبوعياً للتأكد من تنفيذها هذه الاشتراطات وسلامة المواد الداخلة في إنتاج الخبز وشجعنا أصحاب الأفران والمخازن على استخدام مادة الغاز كبديل للوقود بناءً على قرار مجلس الوزراء الخاص بذلك من أجل تخفيف التلوث في أمانة العاصمة والزمن أصحاب الأفران بتوفير وسائل الحماية من الحرائق ونحن على استعداد لتلقي البلاغات الخاصة بمخالفات الأفران والمخازن عبر غرفة عمليات المكتب التي تحمل رقم تلفون: «٢٧٧٠٢٨» على مدار الساعة والنزول الميداني إلى مكان البلاغ وضبط

الشكوى أو البلاغ وحجز المخالفين ومصادرة وإتلاف المواد المستخدمة في إنتاج هذا الروتي وفقاً لقانون الرقابة الغذائية، ويضيف السفيناني: «قمنا بالاشتراك مع مدير مكتب الصناعة والتجارة بجولة على أصحاب أفران الخبز بالمديرية وتغريم المخالفين منهم لنقص وزن الخبز وعدم بيعه بالميزان بمبلغ (١٠) آلاف ريال وفي حالة تكرارهم المخالفة نعمل على اغلاق محلاتهم ونتمنى من الجهات المعنية دعم مكاتب صحة البيئة والصناعة والتجارة بالمديريات من أجل قيامها بدورها على أكمل وجه.

ويؤكد الدكتور محمد الاصبحي - مدير عام صحة البيئة بأمانة العاصمة أن المواد التي كانت تستخدم في الروتي الفرنسي كمحسنات ضارة وتم منعها في حينه كما أنه تحدث اشكاليات في وزن وتسعيرة الخبز نتيجة عدم ثبات أسعار الدقيق والمواد الأخرى الداخلة في إنتاجه ونحن على استعداد لمشاركة الاخوة في مكاتب الصناعة والتجارة بالنزول الميداني وضبط المخالفين.

مختصون: غياب الاشتراطات الصحية والجودة من أبرز مخالفات أفران الخبز

دراسة: ينبغي على الحكومة توظيف أموال لإنشاء شركات مساهمة لإنتاج الرغيف

جمعية حماية المستهلك: التزام الأفران العادية بالاشتراطات الصحية لا يتعدى 20%

، 45% للأفران الآلية، 30% لمعامل الكيك والحلويات



ظل معلومات مؤكدة عن تورط بعض أصحاب الأفران في استخدام دقيق فاسد بعلم وبدون علم أحياناً رغبة في الحصول على الربح وتتعلق تلك المخالفات أيضاً، بأساليب العرض والتوزيع ، حيث تعتمد على وسائل تقليدية عبر عربيات مكشوفة تنتقل عبر الشوارع تحت أشعة الشمس وتتعرض لكل أنواع الملوثات ، قبل أن تنتهي إلى أساليب عرض لا تقل سوءاً في محلات بيع المواد الغذائية بالتجزئة، ويضيف التميمي: «كل تلك المعطيات السلبية تفرض على الجهات المعنية بالرقابة وحماية المستهلك، القيام بدورها والبدء بإعادة النظر في الوضع الراهن لمنتجات إنتاج وتوزيع وعرض مادة الرغيف بكل أنواعه، واخضاعها للاشتراطات الصحية التي تقترضها طبيعة وحساسية المهمة التي تضطلع بها لفائدة المستهلك ، ولما لدورها من انعكاسات على صحته وسلامته، ولارتباطها بأهم مادة غذائية تهيمن على مائدة المستهلك ووجباته الثلاث ، وإن لم نقل وجبتين في ظل التدهور الحاد في اقتصاديات معظم المستهلكين في هذا البلد، وبموازاة ذلك تبدو الحاجة ملحة إلى أن تقوم الحكومة بتوظيف أموال من الخزينة العامة في إنشاء شركات مساهمة لإنتاج الرغيف بأنواعه من خلال أفران آلية متطورة تتمتع ببيئة إنتاج صحية في مراكز المدن الرئيسية والثانوية، وتطوير تجربة المؤسسة الاقتصادية اليمنية في مجال إنتاج الرغيف بأنواعه، وتحفيز القطاع الخاص للاستثمار في هذا المجال ، بما يكفل الارتقاء بصناعة الرغيف وحصول المستهلك على رغيف بمواصفات جيدة وبمكونات وعناصر غذائية متوازنة وصحية.

ويرى التميمي في أن المؤشرات السابقة تؤكد الحاجة الملحة إلى إعادة النظر في الوضع الذي آل اليه حال صحة البيئة التي تدهورت من الناحية الهيكلية، واختزلت إلى إدارة عامة في ديوان عام وزارة الأشغال العامة والطرق، بعد أن فشلت جهود الحساق القطاع بوزارة الصحة العامة والسكان وبإزاء ذلك تبدو الحاجة ملحة لمعالجة وضع قطاع صحة البيئة بما يقوم بدوره على اكمل وجه ، كما أنه يتعين الاستفادة من المضامين الهامة لقانون حماية المستهلك رقم (٤٦) لسنة ٢٠٠٨م الذي يخول فرق التفتيش التحقق من بيئة إنتاج الرغيف وأسلوب العمل ورصد المخالفات لكن ذلك يرتبط أيضاً، وبشكل مباشر بمدى الأهلية المهنية لفرق التفتيش والأمر الملح المرتبط بهذا الأمر يتعلق بضرورة التسريع في تشكيل الهيئة العليا لحماية المستهلك.

وخلص أمين عام الجمعية إلى استنتاجات تتمثل في التدني الواضح في المستوى الصحي والمهني في بيئة إنتاج الرغيف بسبب غياب الاشتراطات الصحية والرقابة عليها والتدهور الحاد الهيكلي والمهني لدور قطاع صحة البيئة ، وضياعه بين إشراف جهات متعددة مع افتقاره للإمكانات والكوادر المؤهلة.