الثورة الثلاثاء 8 محرم 1432هـ الموافق 14 ديسمبر 2010م العدد (16834)

دقيق القمح الرديء.. الخطر القادم من الأسواق

أدى إغراق الأسواق بأنواع مختلفة من القمح إلى ظهور أنواع رديئة وبعضها منتهية أو سيئة التخزين ما يعني الإضرار بالمستهلك.

لم يكن قائد الوصابي- صاحب بقالة - يعلم أن كيس الدقيق الذي اشتراه يحتوي على «سوس» إلا عند فتحه مما جعله يقوم بإرجاعه إلى التاجر الذي رفض استرجاعه بحجة أن الكيس قد تم فتحه وأنه كان سليماً.

تحقيق/ مفيد درهم

مواطنون:

نطالب بالرقابة على محلات ومخازن بيع دقيق القمح

حماية المستهلك:

الحرية بلا رقابة أتاحت للتاجر استيراد ما يشاء دون مراعاة للجودة
مطلوب العمل بآلية شهادة المطابقة في بلد المنشأ

عدم تماسك العجينة

وتفاجأت أم يونس عند شرائها لأحد أنواع دقيق القمح الأبيض بعدم تماسك العجينة وعدم صلاحيته للعجن مما عرضها للخسارة.

عدم الاهتمام

ويقول عمر عبده الجليحي: بعد أن نفد كيس الدقيق في المنزل خرجت لأشتري كيساً آخر فلاحظت تعرض الكثير منها للرطوبة والحرارة مما جعلني أحجم عن شرائها، وخلال تجوالنا في محلات بيع القمح ومخازنها المختلفة رصدنا عدم اهتمام أصحابها بالتخزين الجيد للقمح وتعريضه للرطوبة والحرارة التي لا شك تمثل خطورة على صحة المستهلك والسلامة العامة.

بعض المواطنين عبروا عن استيائهم من ظاهرة بيع أنواع القمح الرديئة ومن إهمال أصحاب المحلات التجارية لتخزين القمح الجيد وسلامة عرضه وتساءلوا: كيف يتم السماح ببيع مثل هذه الأنواع الرديئة وعدم الاهتمام بالتخزين الجيد وطريقة العرض للقمح؟ ووصفوا صحة المستهلك بأنها كانت ضحية رداءة هذه الأنواع من القمح.

وعلق المواطن محمد الحزمي على إغراق الأسواق بأنواع القمح الرديئة وعدم الاهتمام بها قائلاً:

– لاشك أن هذه الظاهرة تدل على أن الجهات المعنية لم تقم بالرقابة الكافية لمنع بيع مثل هذه الأنواع الرديئة.

مشيراً إلى أن الكثير من أصحاب المحلات التجارية يقومون بتعريض القمح للرطوبة والحرارة مما يضر بالمستهلك.

وأردف قائلاً: من الأمانة أن يبيع التجار أنواع قمح جيدة في إطار الحفظ والعرض الجيد ومراعاة صحة الناس، والجهات المختصة كان عليها أن تمارس دورها في اتخاذ الإجراءات الحازمة ضد المخالفين، إضافة إلى إلزام أصحاب محلات بيع القمح إلى الاهتمام به.

ويعتقد عبد الرب القرشي أن غياب الرقابة على المنافذ والأسواق غدا بيئة خصبة لإغراق الأسواق بأنواع قمح رديئة.

وأضاف: لابد أن تكون للجهات المختصة وقفة جادة مع هذه الظاهرة والتي تضر بصحة المستهلك، وطالب الجهات المختصة بالرقابة حتى لا تتكرر.

توعية

واستنكر عبد الحميد الآبي الدور الغائب لوسائل الإعلام بالتوعية بمخاطر وأضرار أنواع القمح الرديئة.

عراقيل

ويقول محمد الفلاحي– نائب رئيس قسم صحة البيئة بمديرية معين بأمانة العاصمة:

– نقوم بالتفتيش الدوري عبر الإخوة مفتشي القطاعات على محلات ومخازن دقيق القمح للتأكد من مدى استيفائها للاشتراطات الصحية كالتهوية ورص الدقيق بصورة جيدة ووضع «طبليات» تحته وسعة المخزن، إلا أنه في بعض الأحيان تواجهنا بعض العراقيل التي تتمثل برفض بعض أصحاب محلات ومخازن بيع دقيق القمح فتح محلاتهم ومخازنهم أمام مفتشي صحة البيئة وفتحها بعد انتهاء الدوام الرسمي مما جعلنا نرفع بأسمائهم إلى نيابة المخالفات لاتخاذ الإجراءات القانونية بحقهم.

ويضيف الفلاحي: في حالة وصلت إلينا شكوى بشأن وجود «سوس» في دقيق القمح نقوم على ضوء ذلك بالنزول والتأكد من صحة الشكوى وفي حال تأكدنا من صحتها عن طريق نخل الدقيق نعمل على ضبطه وإحالة صاحبه إلى نيابة المخالفات التي توجه بإتلافه.

قضايا عديدة

من جهته يتحدث ياسين التميمي– أمين عام جمعية حماية المستهلك قائلا: يشكل دقيق القمح المدخل الرئيسي لصناعة الخبز في اليمن، ويؤثر بشكل مباشر على جودة الرغيف «الخبز» ، وتعتمد البلاد بشكل أساسي في الحصول على هذه المادة من الخارج، من خلال استيراد القمح الذي تضاعفت الكميات المستوردة منه في السنوات الأخيرة، لتصل إلى أكثر من نحو مليونين وستمائة ألف طن، بالإضافة إلى الدقيق الذي يتم استيراده من بلد المنشأ بكمية تزيد عن ٥٠٠ ألف طن، يأتي ذلك فيما لا تزال الكمية المنتجة محلياً من القمح ضئيلة، وتقدر بنحو مائة وخمسين ألف طن.

علماً بأنه لا توجد إحصائيات دقيقة للإنتاج المحلي من القمح، وهذا الرقم التقريبي يشير إلى الفجوة الهائلة التي تضاعفت خلال العقدين الماضيين بين احتياجات المستهلك من القمح والكميات المنتجة منه.

إن هذه المؤشرات تعبر بوضوح عن جوهر التحدي الذي يواجهه المستهلكون في اليمن، على مستوى الأمن الغذائي، فيما يعتمدون بصورة أساسية على رغيف القمح، وهو جزء من تحديات أخرى مرتبطة بالقمح وبدقيق القمح، والمستهلكون وخصوصاً ربات البيوت وأصحاب الأفران يواجهون باستمرار مشاكل على علاقة بنوعيات رديئة من دقيق القمح التي تدخل إلى البلاد ومن أهم ما يشكو منه المستهلكون، عدم تماسك العجينة وعدم صلاحية الدقيق للعجن، وهو ما ينتج عادة عن دقيق قمح تعرض للفساد أو الإصابة بالرطوبة والحشرات التي تؤدي إلى تغير في صفات البروتين» الجلوتين والجلوتامين» وهذا يؤدي في المحصلة إلى أن القيمة الغذائية لهذا النوع من الرغيف تكون متدنية.

● ويعتقد التميمي أن أسباب وجود نوعيات دقيق القمح الرديئة في الأسواق اليمنية ترجع إلى مساحة الحرية المتاحة أمام المستورد التي تتيح له استيراد ما يشاء.

والأنواع التي يشاء واقتصار استيراد القمح ودقيق القمح على قلة من كبار المستوردين، فيما يشبه الاحتكار وصعوبة الجزم بأن الكميات المستوردة تتقيد تماماً بالمواصفات القياسية المعتمدة رقم ٢٠٠٦/٧٢ خصوصاً وأنه لا يجري العمل بآلية شهادة المطابقة في بلد المنشأ، وتدني مستوى المأمونية للقمح على مستوى النقل والتفريغ والتخزين والعرض، وهنا تبرز شكوك أخرى حيال مدى التزام المستوردين بالمواصفات القياسية اليمنية ذات الصلة بالقمح والدقيق، خصوصاً وأن إشكاليات كثيرة لا يستطيع أحد إنكارها تتعلق بصورة أساسية بالنقل والتخزين.

ويضيف التميمي: وقد أثارت الجمعية قضايا عديدة على صلة بإشكالية تخزين القمح ودقيق القمح في ظل غياب الرقابة، وهذا الأمر ينطبق على معظم المخازن الكبيرة منها والمتوسطة والصغيرة، وقد ثبت أن بعض المستوردين يقومون بطحن قمح فاسد وتوزيع دقيق قمح تعرض للفساد نتيجة سوء التخزين على الأفران، ورفضوا ويرفضون بحسب علم الجمعية الأكيد، عمليات تفتيش قامت بها الجهات الرقابية والسيىء في الأمر أن عدداً من المخازن الكبيرة لا يعلم لها موقع من قبل الجهات الرقابية ، وهناك العديد من القضايا التي كانت الجمعية على صلة بها وإثارتها عبر الإعلام المحلي تتعلق بكميات كبيرة من الدقيق الفاسد مخزنة في مناطق مختلفة من أمانة العاصمة وبعض هذه القضايا عرضت على القضاء.