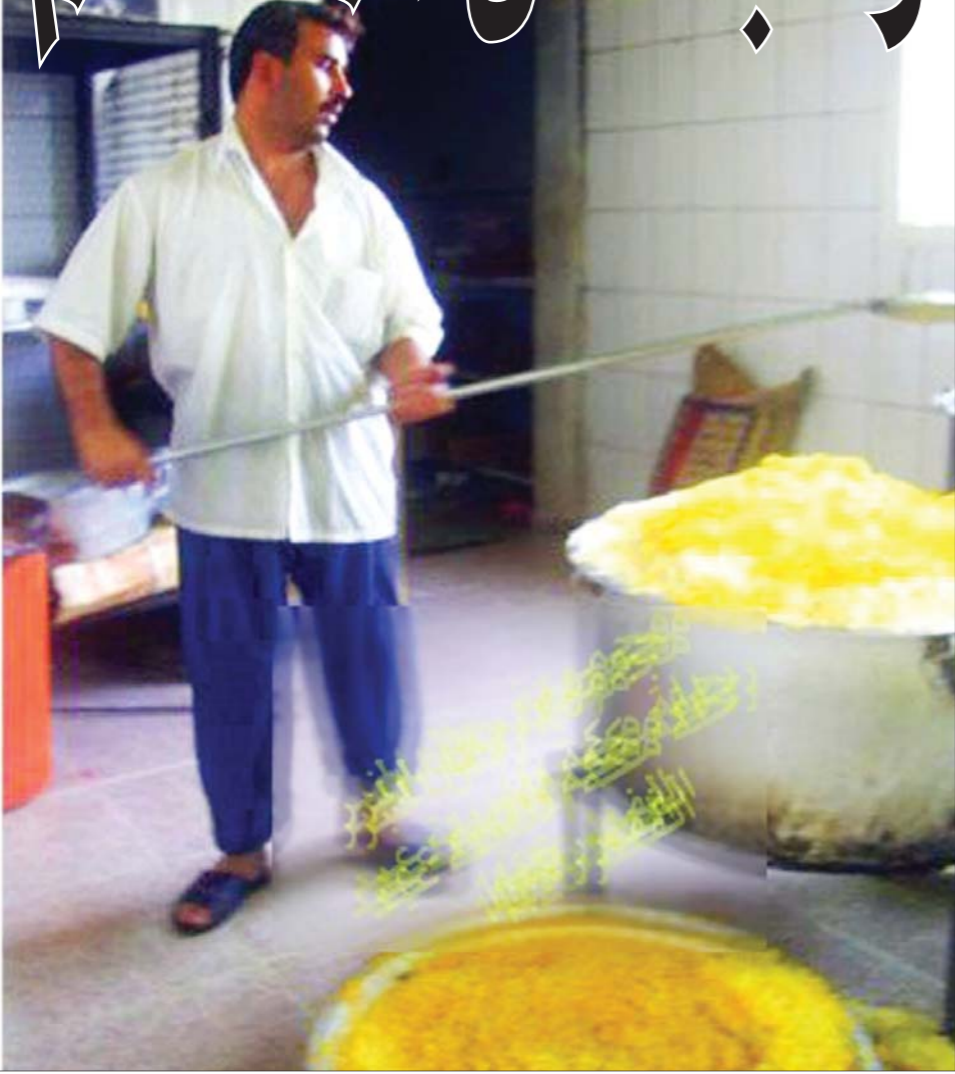


انعدام المعايير الصحية وغياب الرقابة على المطاعم



تشكل المطاعم المنتشرة في عموم المدن والأحياء، أحد مصادر انتقال الكثير من الأمراض للأشخاص الذين يرتادون هذه المطاعم أغلب هذه المطاعم تفتقر للنظافة والاشتراطات الصحية التي يتطلب توفرها في ظل غياب الرقابة من قبل الجهات المعنية ؟! لتأكد من مدى ملائمتها للمعايير الصحية - وهذا ما نناقشه في هذا التحقيق.

تحقيق / سعيد الجعفري

عدم الاهتمام بنظافة المكان وأواني الطعام سمة مشتركة لمعظم المطاعم الأطعمة الملوثة تتسبب في الإصابة بالأمراض المعوية وحالات التسمم

عاملاً واحداً في المطعم قد يتسبب في إصابة جميع الزبائن بأمراض بكتيرية وغيرها من الأمراض التي قد تنتقل عبر الأكل كالألمينيوم والجراريد والتيفود والتسممات الغذائية.

تسممات غذائية

تشير الحقائق الطبية إلى أن المطاعم تعد مصدراً للإصابة بالتسممات الغذائية حيث أن عدم الاعتناء بالنظافة في العديد من المطاعم قد تؤدي إلى الإصابة بالديدان المعوية والتهابات المعدة، والتلوث الغذائي بدوره يسبب إسهالات حادة.

والإصابة بالمغص والغثيان، كما أن التسمم الغذائي احتمال حدوثه بنسبة كبيرة إذا ما أغفل عامل النظافة نتيجة لما قد يخلط بالغذاء من جرثيم وميكروبات، فمن أنواع التسمم الغذائي التسمم بالمكورات العنقودية التي تسبب بالإسهال والتقيؤ وتظهر أعراضه بعد ٢-٤ ساعات من تناول الطعام أو الشراب الملوث بهذه الجراثيم وأيضاً التسمم بالسالمونيلا كمرض معد واسع الانتشار حسب إفادة د. عبدالله الشميري، وتظهر العدوى طوال فترة المرض من ٣ أيام إلى ٣ أسابيع.

أما فترة حمل الميكروب تستمر في الشخص المصاب إلى عدة أشهر؟ كما أن هناك التسمم البوتيلين وهو نوع نادر من التسمم لكنه خطير ويؤدي للوفاة بنسبة ٦٥٪ وأعراض هذا التسمم تظهر بين ١٢-٢٤ ساعة من تناول الأكل أو الشراب الملوث وقد يؤدي إلى الموت المفاجئ. كما أن القلي بالزيت لأكثر من مرة قد يؤدي إلى تكوين مواد مؤكسدة بدورها تؤثر على الكبد، وهناك عشرات الحالات التي تصل يومياً إلى المستشفيات جراء التسممات الغذائية.

يهمة رضا الزبائن وحرص على أن لا يفقدهم فالزبون عندما لا يجد الأكل اللذيذ أو لا يلمس اهتمام المطعم بالنظافة فإنه لن يعود إليه مجدداً، وبالتالي فإنه سوف يفقد زبائنه ولن يجد أحداً بعد ذلك يرتاد مطعمه وسيضطر للإغلاق لأن الزبون ليس مضطراً للمجيء إليك إذا شعر أنك لا تقوم بواجبك على أكمل وجه، ولهذا نحن نعتني بكل شيء، من حيث النظافة بإعداد الوجبات، لكن منصوص لا ينبغي ما يرافقه العديد من المطاعم الأخرى من جوانب إهمال وقصور وعدم الاعتناء بالنظافة إلا أنه أيضاً لا يجد رداً على السؤال حول ما إذا كان العاملون في المطاعم يخلون من أي أمراض معدية حيث لا يوجد ما يؤكد ذلك .. ويرجع مستوى خدمة هذه المطاعم إلى قضية الضمير، يقول أعتقد بأن أهم رقابة هي الضمير وحده والخوف من الله بدون ذلك لا أحد يامن كيف تؤدي هذه المطاعم مهمتها خصوصاً وأن خدماتها تتعلق بصحة الإنسان وحياته، وبالتالي فإن ذلك يضع أصحاب المطاعم أمام مسؤولية أخلاقية وإنسانية ودينية وتحمل مسؤولية ما قد يصاب به الزبون من أمراض وإصابات ناتجة عن الأكل لا كما يعتقد الكثير من أصحاب المطاعم بأن النار كغليظة تقتل أي جراثيم وهو ما أجزم بأنه اعتقاد خاطئ.

مخاطر صحية

المخاطر الصحية الناتجة عن عدم الاعتناء بالنظافة في جميع مظاهرها بالمطاعم متعددة باعتبار أن الأكل غير النظيف يعد مصدراً لانتقال الكثير من الأمراض.

● د يحيى غانم؟ استشاري أمراض الجهاز الهضمي- ينصح الكل في الأكل بالمنازل نظراً لما قد يتعرضون له من إصابات وأمراض جراء ارتيادهم للمطاعم، ويؤكد أن

● نبيل دهبان؟ عامل في أحد المطاعم- يؤكد لنا الكثير من هذه الحقائق المخيفة السائدة، ويقول للأسف أتفق معك بأن الأكل بالمطاعم ليس آمناً دائماً نظراً لعدم الاهتمام بعامل النظافة؟ حيث أن أغلب العاملين في هذه المطاعم لا يكتفون بهذا الأمر ولا أحد يعرف ما إذا كانوا مصابين بأحد الأمراض المعدية أم لا ناهيك عن قضية إعداد الوجبات والمبقي منها من الأيام الأولى والتي أحياناً تظل مكشوفة للكثير من الوقت فتصبح مرشحة للتلوث، وللأسف أن تركيز أصحاب المطاعم يتجه نحو نظافة الجزء الخارجي حيث الديكورات والكراسي وغيرها مقابل الإهمال والتقصير وعدم الاهتمام بنظافة المطابخ وإعداد الوجبات بل إن البعض من أصحاب هذه المطاعم لا يهتم حتى بالتخلص من الصراصير التي تملأ أرضية المطابخ ولا تجد صعوبة في التحرك على الأواني والأشياء التي توضع فيها أدوات الأكل والمشروبات من البطاطا والطماطم والبصل والفاصوليا وغيرها.

ما يجعل الزبائن عرضة للإصابة بالعديد من الأمراض المعدية والتسممات الغذائية، ويقول: أعتقد أن ذلك يتطلب ممارسة الرقابة الصحية على هذه المطاعم والزام أصحابها بالمعايير والاشتراطات المطلوبة.

ردود

أصحاب المطاعم يحاولون تقديم صورة مغايرة عن واقع مايعتري هذه المطاعم من قصور وجوانب إهمال متعددة الأشكال والصور.

● منصور- صاحب أحد المطاعم بمذبح يقول: نحن نولي عناية فائقة بمسألة النظافة وإعداد وجبات شهية تعمل على جذب الزبائن لأن صاحب المطعم في الأول والأخير

ويقول: هناك العديد من الأشخاص الذين أصيبوا ببعض الميكروبات المعوية نتيجة للأكل في المطاعم ناهيك عن الأنواع المختلفة من التسممات الغذائية المتعددة.

حالات إصابة

● رمزي علوان؟ صاحب محل تجاري بمذبح- يقول: عندما خرجت من أحد المطاعم بعد الأكل شعرت مباشرة بمغص شديد ولم أستطع تحمل الأكل تبع ذلك إسهال شديد على إثره تم إسعافي إلى أحد المستشفيات وهناك عرفت بأنني أصبت بتسمم غذائي وكنت بسببه أن أفارق الحياة لولا إسعافي المبكر وذلك طبعاً ناتج عن تلوث الأكل السذي التهمته في المطعم ومنذ ذلك الحين قررت مقاطعة المطاعم، وبالتالي فأنتي أنصح الجميع الابتعاد عن الأكل في المطاعم إلا بعد التأكد من نظافتها والتزامها بالمعايير الصحية، وأؤكد بأنه ليس هناك أفضل من الأكل بالبيت.

وأضاف: كثير من العاملين في هذه المطاعم ليس لديهم شهادات صحية تفيد خلوصهم من الأمراض حسب ما يفترض، فالمعروف أن عاملاً مصاباً بأحد الأمراض المعوية يمكن أن ينقل الوباء إلى جميع الزبائن.

وضع مزر

بالاقتراب من واقع عدد من هذه المطاعم يتسنى للملاحظ مدى ما يعترى هذه المطاعم من جوانب إهمال وعدم الاعتناء بالنظافة في غسل الأواني المستخدمة من الأكل وفي إعدادها وشمه مطاعم إذا ما ألقيت نظرة على مطابخها فإن ذلك كفيل بجعلك تقاطع الأكل فيها، وأخرى تنبعث منها بعض الروائح المزرية التي تعد منها بصورة تعكس واقع الحال الذي تعيشه.

● اعتاد محمد سلطان؟ الطالب الجامعي- على تناول جميع وجباته من المطاعم لأنه كما يقول يجد نفسه مضطراً لذلك ليس أمامه بديل عنها كونه يعيش بعيداً عن أسرته. ويقول بأنه على الرغم من أنه مل الأكل في المطاعم إلا أنه مضطراً للاستمرار في ذلك .. ويؤكد حرصه على ارتياد المطاعم التي يعتقد أنها تلتزم بمعايير النظافة حرصاً منه على الأكل النظيف ولتجنب الإصابة بالأمراض التي قد تنتقل من خلال المطاعم.

● مروان الدعيسي، هو الآخر أحد مرتادي المطاعم، يقول: للأسف ليس أمامنا سوى اللجوء للمطاعم لتناول الوجبات فيها رغم ما يحيط بكثير منها من شكوك في مستوى نظافتها ونظافة العاملين فيها، ويقول: مع تجربتي الطويلة في هذه المطاعم واجهت إصابات عدة بالمغص والإسهالات وغيرها بل وفي مرات عدة أصبت بتسمم غذائي على إثره نقلت إلى المستشفى للعلاج، ويقول: أتمنى فعلاً أن أصل إلى مرحلة الاستقرار العائلي وبناء أسرة للتخلص من هذه المعاناة نظراً للأكل بالمطاعم حتى نتجنب مخاطر الأكل فيها فليس هناك أذى وأمن من الأكل في البيت.

أخطاء ومخالفات

● أما أحمد سفيان؟ موظف؟ يقول: الملاحظ أن أغلب المطاعم لا تلتزم بمعايير النظافة سواء من حيث إعداد الوجبات أو من حيث نظافة العاملين فيها. بقدر ما تركز على السرعة في إعداد الأكل للزبائن وتقع في الكثير من الأخطاء والمخالفات والفاتورة عادة يدفعها الزبائن من صحتهم وتنقل إليهم الكثير من الأمراض والإصابة بالتسممات الغذائية المختلفة والإسهالات وغيرها من الأمراض الأخرى.