الثورة
الثلاثاء 3 شوال 1433هـ 21 أغسطس 2012م العدد (17444)

النظافة في أيام العيد تحسن ملموس

أصحاب المحلات سبب في تكدس المخلفات

■ كالعادة قبل أيام العيد تكتظ الأسواق بمخلفات القمامة ويبدو الوضع سيئاً جدا جراء تراكم الكراتين والمناديل في الشوارع الرئيسية. لكن ما يلاحظ ان هذا العام ليس كالأعوام الأخرى فـ«البساطين» لم يكونوا متجمعين على حافة الشوارع الرئيسية فقد نظمت لهم أسواق وتم رفعهم من الشوارع وهنا نرصد وضع النظافة في تلك الأسواق وتواجد عمال النظافة.

تحقيق مصور/
إياد الموسمي

صندوق النظافة: معدات إضافية وقوة عمالية كبيرة ستشارك في رفع النظافة

مشاهد وشكاوى

في سوق الحصبة تتكدس الكراتين جراء عبث أصحاب المحلات التجارية الناتج عن عدم وضع القمامة في السلات الخاصة بها حتى يصعب على العمال لفها ورميها من الشوارع هذه صعوبة بالغة من وجهة نظر المنظفين حيث يقول العامل حمدي داهم إن العمال غالبا ما يشكون من إهمال المحلات لوضع النظافة ويطالب الجهات المختصة بتوعيتهم في رميها بالأماكن المخصصة حتى تكون عملاً تكامليا بين المواطن والعامل وتصبح سلوكا يوميا للجميع يبرز الوجه الطبيعي للمدينة نظيفا جدا.

في سوق شميلة كذلك نلاحظ نشاط العمال في نزع المخلفات بشكل جيد وتواجد العربات الخاصة بنقلها إلا ان هناك عدم تعاون من قبل المواطنين والباعة وأصحاب المحلات التجارية عدم رميها للشوارع العامة لتشوه المنظر العام وتبرز السلوك العشوائي للإنسان اليمني حيث يشكو العامل حسن فتيني من مخلفات وأكياس الملابس والكراتين التي قد يصعب انتشالها بسرعة ويبدو متفائلا بصرف الحافز حسب تعبيره.

تفاؤل

محمد المرزوقي نقيب عمال النظافة يقول: إننا نتفاءل بالقيادة الجديدة لأمانة العاصمة حيث لامسنا الكثير من البوادر الطيبة فعمال النظافة متحمسون لعملهم خصوصا بعد صرف مستحقاتهم وحوافزهم. وعن المناوبة في الأعياد يوضح المرزوقي أن هناك عددا من العمال يقومون بالمناوبة طيلة إجازة العيد والجهات المختصة تقوم بإعطائهم مستحقاتهم المادية بالتساوي مع كافة موظفي الدولة المناوبين في إجازة العيد العمل في قطاع النظافة كما يبدو هذه الأيام يمر بوتيرة عالية الأخ أحمد الجوزي اثناء متابعتنا في اتصالنا له كان مهتما بتوزيع المعدات والحاملات على المناطق في مختلف مديريات أمانة العاصمة.

إحصائيات

الأخ جمال جحيش مدير مشروع النظافة كشف عن إحصائيات تؤكد سير

■ العمال يشكون من عدم تعاون الباعة في رفع المخلفات ووضعها في أماكنها المخصصة

عمل النظافة بوتيرة عالية حيث تم تدعيم العمل خلال فترة العيد بمعدات إضافية لرفع المخلفات من مختلف الأسواق والتجمعات السكانية وكان عدد المعدات الداعمة عدد 16 قلاباً كبيراً و14 قلاباً متوسطاً و6 غرافات كبيرة و6 صغيرة بالإضافة للمعدات التي تقوم بالعمل اليومي وتتجاوز مائة معدة تقوم بالعمل اليومي.

ما يتم رفعه من المخلفات كمية كبيرة جدا حيث يتم رفع 1300 طن يوميا من المنازل والأحياء السكنية والتجارية ويتم العمل وفق برنامج يومي وبقوة عمالية قدرها 2164 عاملاً بالإضافة إلى عمال المعدات والسائقين وعمال المقلب الذين يتجاوز عددهم مائة وخمسين عاملاً.

وعن جانب الوعي الجماعي بأهمية النظافة يقول جحيش: ننصح المواطنين بالاهتمام بمدينتهم والتعاون مع العمال حيث العمال سيواصلون العمل حتى صباح العيد يقومون برفع المخلفات المتراكمة وترحيلها إلى مقلب الأزرقين. ونكرر دعوتنا للمواطنين التعاون مع العمال في جعل العاصمة نظيفة وحضارية عاصمة تليق بالوجه الايجابي لليمن واليمنيين.

> نادراً ما تمر دوريات الرقابة على المطاعم والبوفيات لرصد المخالفات التي لا يحصى عددها، وفي أيام الأعياد حيث يكثر الزبائن والعوائل التي تتوجه مباشرة إلى المطاعم بعد الانتهاء من نزهتهم العيدية لتناول الطعام فلا يجدون أمامهم سوى أوانٍ قذرة لا تصلح لتقديم الطعام للبشر وعمال المطاعم لا يتقيدون ولا يلتزمون بالمعايير والاشتراطات الصحية والأخطر من ذلك غياب الجهات الرقابية والمختصة بصورة نهائية عن هذه المطاعم أيام الأعياد ناهيك عن ارتفاع أسعار الأطعمة إلى الضعف دون رقيب!!

استطلاع/ نجلاء علي الشيباني

مطاعم العيد.. الرقابة آخر من يعلم!!

■ أصحاب المطاعم يعتبرونه موسم حصاد.. والرقابة نائمة

■ مواطنون يلتزمون الصمت ومخالفات لا حصر لها

■ مع ازدحام المطاعم بالناس أيام الأعياد يجد العاملون فيه صعوبة في تلبية الطلبات المتتالية للزبائن.. تقول إحدى السيدات اللواتي يزرن المطاعم بصورة دائمة وخاصة أيام الأعياد أنها مضطرة لدخول المطاعم هي وأبنائها كنوع من التغيير من طعام المنزل في العيد لكن الملاحظ كما تقول السيدة أن العامل في المطعم لا يهتم بمظهره وهو يقدم الطعام للزبائن حتى في أيام الأعياد فأظافره طويلة وشعره غير مرتب، صحيح أنه يرتدي ملابس العمل لكنه في الواقع شكله لا يؤهله لدخول المطبخ وتقديم الطعام للزبائن فاتغاضى عن هذه الأمور وأقول الله يحفظنا من المرض والتسمم وأتمنى أن يكون الأشخاص الذين يقومون بالطهي أنظف ويخافون الله تعالى ويهتمون بنظافة الطعام الذي يقدمونه لنا أما الأسعار فهي مرتفعة وهذا متوقع في العيد.

نحن في ذمتهم

■ فوجئنا بالمواطن عبدالفتاح القادري الذي أخذنا إلى طاولة الطعام في المطعم ليرينا الأطباق غير النظيفة التي قدم بها الطعام له ولعائلته والملاعق والشوك التي تتصاعد منها روائح تحرمك من الأكل لمدة طويلة وأكواب الماء وقد تكون في أسفلها طبقة تميل للسواد من شدة الأتساخ لكن أولاده وزوجته يرغبون في تناول الطعام في أيام العيد بعد التنزه في المطعم حتى أن زوجته قد حددت مبلغاً من عسب العيد الذي حصلت عليه من أخوانها للذهاب للمطعم وتناول الطعام فما كان بالزوج إلا أن يحقق لهم رغبتهم ويطلب من أصحاب المطعم إعادة غسل هذه الأدوات والتأكد من نظافتها وطلب كوب بلاستيك لشرب الماء أفضل من الأكواب المقززة حسب قوله.

أم أيمن السماوي، ربة منزل، اتجهت للمطعم القريب من الحديقة التي كانوا يتنزهون بها هي وأبناؤها وما أن وصلوا المطعم حتى طلبوا وجبات مختلفة وكلها من الوجبات السريعة هي بدورها تفضل المطاعم الفاخرة والنظيفة كما تقول، وتضيف: نحن أتينا إلى المطعم لتناول الطعام كنوع من الاحتفال بالعيد وتناول وجبة شهية خارج المنزل وفي الهواء الطلق أما بالنسبة للنظافة فنحن في ذمة أصحاب المطاعم وإذا كنا لا نراهم كيف يطهون الطعام وينظفونه فإن الله تعالى خير رقيب عليهم وأنا غالبا ما أطلب الملاعق والشوك والأكواب البلاستيكية التي أتأكد من أن لا أحد استخدمها قبلي.

موسم حصاد

■ حاولنا أخذ أحد العمال في مطعم شارع حدة يقدم الوجبات السريعة، ووعدناه بعدم ذكر اسمه قال: إن أغلب المطاعم تستخدم اللحوم والدجاج المجمدة والتي تباع بأرخص الأثمان وهذه اللحوم تستخدم أغلبها في الشوارما، حيث نقوم بتخميرها بخل وملح إلى أن تزول الروائح منها تماما ومن ثم نعرضها للنار من فترة ما بعد العصر إلى الساعة الثانية ليلا وننزيل الزيوت والشحوم منها ونظيف إليها البهارات والفلفل الأسود بقدر كبير لتعطينا طعما مميزا الكل يأكل ويشتري دون معرفة المصدر خاصة في الأعياد كما أننا نرفع سعر الأطعمة في أيام الأعياد لأنه موسم حصاد بالنسبة لنا المواطن يدفع دون نقاش لأنه عيد ويريد أن يفرح.

صاحب مطعم آخر قال: إن الطباخين الذين لديه ليس لديهم وقت للاهتمام بنظافة المطبخ أو الطعام كون الزبائن خاصة في أيام الأعياد كثر والطلبات لا تنتهي أو تقف عند حد معين والطهي كفيل بقتل الجراثيم والتقليل من الإصابة بالسموم.. فأين الرقابة على هذه المطاعم والخوف من الله سؤال يطرحه الجميع؟ ويتعجبون لارتفاع أسعار الأطعمة للضعف؟

رقابة غائبة

■ هناك كما نعلم جميعا آلية للرقابة التي ينفذها مكتب الصحة والبيئة وتكون في إطار قانوني من خلال قانون نوعية الأغذية الصادرة برقم «32» وعدلت عام 2002م برقم «13» ضمن لائحة الاشتراطات الصحية رقم «111» لعام 2001م وهذا القانون يعتبر منظما العملية الرقابة على المنشآت الغذائية والتي من ضمنها المطاعم والبوفيات بحيث يتم نزول حملات تفتيش حسب برنامج يتم إعداده وتطبيقه على جميع مديريات أمانة العاصمة ولكل مديرية قسم للرقابة الصحية.. حيث تضمنت اللائحة أهم الاشتراطات بدءاً ببلاط أرضيات المطاعم ونوعية الجدران للمطابخ والتهوية والإنارة وشبكة التصريف للمياه وأدوات الطباخة وأدوات تقديم الطعام والأدوات المستخدمة كالمعادن غير القابلة للصدى ومصدر المياه كالخزانات ونظافة هذه الخزانات ومراقبة نظافتها والطاولات والكراسي وكذلك الثلاجات ووسائل التخزين إلى جانب اشتراطات النظافة للمطعم وملابس العمال ونظافتهم الشخصية وبطائق صحية للعاملين في المطاعم التي تثبت خلوها من الأمراض فيكون التقصير هنا في هذه الاشتراطات الصحية التي يجب الالتزام بها أمرا يتطلب إلزام صاحبها بالعقاب وفقا للائحة الصحية.

والسؤال الذي نطرحه هنا: أين هذه الدوريات الرقابية في أيام الأعياد على المطاعم وماذا عن تطبيق اللائحة في حق المخالفين؟

تصوير / فؤاد الحرازي