

(البلاد) ترصد بالصور مخالفات بالجملة في مطاعم جنوب جدة العمال ثقافتهم النار تقتك كوكتيك التلوث مواطنون يطالبون بتشديد الرقابة على المخالفين



جدة - حماد العبدلي
تصوير - محمد الحربي

كشفت جولة (البلاد) من داخل عدد من المطاعم الشعبية في حي غليل جنوب جدة عن ضعف الرقابة على الاشتراطات الصحية متمثلة في اليد العاملة داخل المطاعم:

ورصدت عدسة (البلاد) كمًا هائلًا من مخالفة الاشتراطات الصحية وفي مقدمتها عدم ارتداء العاملين زيًا مبرمًا ونظيفًا، وعدم ارتدائهم قفازات خلال إعداد المأكولات، فضلًا عن سوء نظافة المطابخ واستخدام أدوات قديمة في إعداد الطعام.

وأكد عدد من المواطنين أن أبرز التجاوزات في المطاعم الشعبية تكمن في قلة خبرة اليد العاملة بالشروط الصحية والتدابير اللازمة لسلامة الطعام من التلوث إلى جانب استخدام أدوات تقليدية في إعداد وتحضير الطعام بالإضافة إلى عدم ارتداء القفازات والزي الصحي أثناء مباشرة العمل فضلًا عن تكرار وتسخين زيوت القلي عدة مرات في تجهيز السمك ما يمكن اعتباره كارثة صحية تسبب أمراضًا خطيرة في مقدمتها التلبك المعوي والتسمم والعديد من الأمراض سيما وأن تلك المطاعم تحضر الاطعمة على الشارع العام.

النار تقتل الجراثيم:

وقال سعد القرني: "إن العاملين بالمطاعم الشعبية الموجودة في الأحياء السكنية يفتقرون إلى أدنى إحساس بالمسؤولية تجاه زبائنهم الذين يجهلون حقيقة الطريقة التي تم إعداد الطعام بها، خاصة تلك الأطعمة التي يدخل في إعدادها زيت القلي مثل الأسماك وبعض الأطباق الشعبية حيث يتم تكرار استخدام زيت القلي إلى درجة تحوله إلى اللون الأسود فيصبح مؤكسدًا وغير صالح للاستعمال، ومن المعروف أن هذا يؤدي إلى إنتاج مواد مسرطنة في الزيت ويهدد حياة المواطن والمقيم وبيئة لتكاثر الأمراض. وثقافة هؤلاء العمال النار تقتل الجراثيم".

عن الرقابة على الشارع العام المكتظ بالسيارات لافتًا إلى أن مفتشي البلدية يركزون على المطاعم الكبيرة والشهيرة فقط، مقابل إهمال مطاعم شعبية أخرى. ويؤكد الشمراني على زيادة أعداد المفتشين في البلديات لأنه لا بد أن يكون هناك تناسب ما بين أعداد المطاعم المتزايدة وبين أعداد المفتشين لتكون المراقبة شبه يومية عليها للقضاء على الظواهر السالبة التي تحدث في أعداد الاطعمة بطرق بدائية تقليدية بعيدًا عن الرقابة.

مسؤولية الإمانة:

يؤكد حسين المولد أن هناك عددًا كبيرًا من المطاعم الشعبية، تفتقد إلى أبسط مقومات النظافة ولا تلتزم بالاشتراطات الصحية. ويشير أنه قد تعرض إلى تلبك معوي بعد تناول وجبة سمك وهناك العديد من الأشخاص الذين تضرروا من هذه المطاعم التي لا تلتزم بالنظافة وأن المسؤولية تقع بالدرجة الأولى على البلديات، التي يجب عليها أن تتابع وتراقب هذه المطاعم والمطابخ، ولا



المستهلك شراء مأكولات وعامل المطعم الذي أعده لا يرتدي قفازات في يديه".

إهمال المطاعم الشعبية:

واستغرب إبراهيم الشمراني من المطاعم العشوائية التي تعمل بعيدًا



وتتساهل في تطبيق اللوائح والأنظمة. وأكد ضرورة إلزام عمال المطاعم بالتقيد بالتعليمات التي أصدرتها البلديات فيما يخص الاشتراطات الصحية وتنفيذها حرفيًا، وعدم التهاون على حساب أرواح وصحة المواطنين.

فيما يرى محمد الحكمي أن الدور الرقابي للبلديات ضعيف جدًا، ففرق المفتشين لا تراقب جميع المطاعم ويكتفون بمخالفة عدد معين من المطاعم



صاعقة رعديّة تقتل خمسة من الإبل وتصيب الراعي بحروق



وقراها شهدت أمطارًا غزيرة تظلتها زخات من البرد شملت قرى وادي غثاء وقرية عمرة والسلطانة والمجھولية والجمانية وبدائع العضيان وغيرها.

لاسعافه ومن ثم تم نقله إلى مستشفى محافظة الدوادمي العام لخطورة إصابته. الجدير بالذكر أن محافظة عفيف

المحافظة والقرى والهجر التابعة لها. وتم نقل المصاب وهو من الجنسية السودانية إلى مستشفى البجادية

الإبل وإصابة الراعي بحروق في يده في أحد الأماكن الصحراوية بوادي غثاء شرق محافظة عفيف ٧٠ كيلومترا، وذلك جراء الأمطار التي

عفيف - سعود محمد العتيبي
أدت صاعقة رعديّة عصر يوم أمس الأول الخميس إلى نفوق خمسة من