

قلة مفتشين وكثرة محلات الأطعمة

توجسات من «دفن» موضوع سترة قبل إسدال الستار



موقع المخبز بين مطبعة ومغسلة سيارات وكراج

الوسط - عبد الجليل عبدالله

□ كانت وخيمة تلك النتائج التي ظهرت إثر حادث التسمم الذي ألمّ بأهالي سترة أخيراً، فتسمم حوالي 800 شخص في البحرين، و وفاة مواطن، وتعرض ثنائي حوامل لمخاطر مضاعفة، ليس بالأمر الهين هنا.

غير أن الملف سرعان ما أغلق وطواه النسيان بإعلان التقارير الأولية حول المتسبب في هذا الحادث، ولم يعد أحد يسمع عنه شيئاً، وخصوصاً الإجراءات التي اتخذت في شأن المخبز الذي كشف التقرير أن ميكروب السلمونيلا كان (مقيماً) على آلة تقطيع البيض.

المخبز المعني لا يزال يعمل بطاقته القصوى منذ ذلك التاريخ إلى اليوم، واكتفت وزارة الصحة آنذاك بتجميد عمل المخبز لفترة مؤقتة ريثما ينتهي التحقيق، وانتهى التحقيق، ولكن آلام المتسممين لم تنته، وآلام من فقدوا ابنهم لا تزال قائمة.

وزارة الصحة، بوصفها المعنية عن المحافظة على حياة الناس من الناحية الصحية، كانت المحطة التي انتقلت «الوسط» للتعرف على رأيها فيما حدث، فكان اللقاء مع مدير إدارة مراقبة الأغذية والمياه عبدالله أحمد الذي قال إن تلوث الأغذية يحدث في كل دول العالم، وحتى الدول المتقدمة لا تخلو منه، ولو قورنت البحرين بالدول الأخرى لرأينا الحوادث الخاصة بالتسمم في البحرين قليلة تكاد لا تذكر.

ويرجع مدير الإدارة الأمر في هذا الشأن إلى «الرقابة المستمرة على الأغذية، والكشف عن المخالفات التي تقع»، ولكنه يقول في الوقت نفسه إن حالات التسمم يمكن أن تحدث في أي مكان، وخصوصاً في فصل الصيف.

وتتخضع المواد الغذائية الداخلة للمملكة لرقابة يومية من الناحية الصحية، سواء الداخلة عن طريق المطار أو ميناء سلمان أو جسر الملك فهد، وفي كل هذه المنافذ هناك مكتب خاص بالتفتيش الصحي.

أطنان تصادر ومحلات تغلق

أحمد يقول إنه جرت في هذا العام مصادرة 25 طناً مترياً من الأغذية داخل المحلات التجارية، إضافة إلى فرض غرامة مالية على 1409 محلات بسبب عدم التزامها بالاشتراطات الصحية، وفي الوقت نفسه تم إغلاق 149 محلاً للأسباب ذاتها.

المخبز المعني في حادثة سترة، يخضع لشروط الصحية، ويلتزم بها - بحسب أحمد - وهو محافظ على شروط النظافة بشكل عام، وفي إعداد الوجبات بشكل أساسي، ويضيف أن هناك سياسة لتفتيش المطاعم والمخابز ومحلات إعداد الوجبات تفتيشاً صحياً، اعتماداً على سجل وتاريخ المحل ومدى محافظته على شروط النظافة، فإن كانت السجلات نظيفة من المخالفات تكون الزيارات لها أقل من زيارات تلك المحلات التي تتكرر فيها الحوادث، «هناك بعض المحلات يزورها المفتش كل شهر، وأخرى كل شهرين، وبعضها تسجل عليها مخالفات ثانوية، يقوم المفتش برصد المخالفة ثم يعود إلى التأكد من تجاوز المحل لها أم لا».

أحمد يقول «إن عمليات التفتيش تراعى فيها تصنيفات المحلات، فهناك مستوى (أ)، وهو محل أو مطعم درجة أولى، وهذا لا يزار يومياً، أما المحلات المصنفة دون هذه الدرجة، والتي تحمل رصوماً مثل (ب) أو (ج) فزياراتها مكثفة».

غير أن عدد المفتشين في البحرين

لا يزال قليلاً نسبة إلى عدد النقاط التي تحتاج إلى تفتيش، فالعدد لا يتجاوز 45 مفتشاً، يصفهم مدير الإدارة بأنهم «يعملون بتفان ليل



مدير إدارة مراقبة الأغذية والمياه بوزارة الصحة د.عبدالله أحمد

نهار بنظام الأوقات الإضافية وتم تقسيم البحرين إلى محافظات ولكل منها مشرف صحي»، ولكنه في الوقت نفسه يعترف بأن المفتش الصحي لا يستطيع زيارة المحلات بصفة يومية -بل يزور المحل في الأسبوع مرة، أو في الشهر مرة، لأن هناك آلاف المحلات الأخرى التي تجب زيارتها وتفتيشها»، وتمنى زيادة عدد المفتشين مستقبلاً، «هناك موافقة على الزيادة، والناقص الآن توافر المفتشين المؤهلين للقيام بهذه المهمة».

الإحصائيات التي حصلت عليها «الوسط» حول المحلات التجارية التي تخضع للفحوصات الصحية تفيد أن هناك 6776 محلاً لبيع وإعداد وتوزيع المواد الغذائية، بالإضافة إلى عدد من المحلات التي تخضع للتفتيش الصحي كمحلات الحلاقة وغيرها، وتوزيع عدد المفتشين على هذه المحلات يكون نصب كل مفتش 150 محلاً تجب عليه زيارته، وبالتالي فإن على المفتش أن يزور محلين يومياً طوال

آلاف المحلات التجارية في صيف البحرين «غير السعيد» قد لا تفلح معها زيارات منقطعة من قبل العدد القليل من المفتشين مقارنة بحجم المهمة الملقاة على عواتقهم، وخصوصاً أن المفتش الصحي كما يصفه أحمد ليس شرطياً، بقدر ما يقوم بدور توعوي أيضاً، إذ «يقوم المفتش بتوعية أصحاب المحلات والمخابز وغيرها بكيفية إعداد الأطعمة بصورة سليمة»، ولكنه يعود إلى القول: «لا نضمن أن يلتزم صاحب المطعم أو المخبز بمراعاة هذه الاشتراطات بحذافيرها بعد خروج المفتش من عنده».

الإجراءات عند المخالفة

وبسؤاله عن الإجراءات التي تتخذها الوزارة في حال ثبوت المخالفة الصحية يجب مدير إدارة مراقبة الأغذية والمياه: «إن كان المحل يشكل خطراً مباشراً على الصحة العامة، وثبت ذلك من خلال التحقيق والتفتيش الصحي؛ يغلق فوراً، ولا يعطى أية مهلة (...) هناك

إجراءات أخرى يقوم بها القسم كفرض غرامة مالية».

المدير ذاته يقول إنه ليس من المعقول الاكتفاء بمجرد غرامة مالية في حال تعرض حياة الأفراد للخطر جراء تناول أطعمة تلثت مسؤوليته عن افتقارها إلى الشروط الصحية. الإدارة الصحية تقوم - بعد غلق المحل كإجراء عقابي - بمتابعة حفيظة للمحل ذاته للتأكد من التزامه بالشروط الصحية، وفحص عدد من العينات للتأكد من سلامتها «أما المحلات العادية الأخرى - غير المطاعم فنكتفي بتوجيه إخطار في المرة الأولى للقيام بإصلاح أوضاعها إن كانت المخالفة تختص ببعض الاشتراطات الصحية التي لا تشكل خطراً على الصحة العامة».

في العادة يمنح المفتش الصحي لهذا النوع من المخالفات فرصة لتصليح الوضع، وإلا فالإغلاق هو العقاب.

كل هذه المعلومات الأولية كانت في سبيل الوصول إلى حادثة سترة ذاتها بكل تفاصيلها المعلومة، ما الذي اتخذ في شأن المخبز ذاته المتسبب في المشكلة؟

يقول أحمد: «ذهبنا إلى المخبز المعني، فوجدنا أن جميع الاشتراطات الصحية متوافرة فيه، وليس هناك أي خطر على الصحة العامة، ولكن التلوث حدث بسبب افتقار أحد أقسامه إلى الشروط الصحية، وبالتالي قمنا بإغلاق قسم إعداد السندويشات في المخبز، وحققنا في الموضوع، والقسم لا يزال مغلقاً».

مدير الإدارة يتبع نظرية أن ليس هناك سبب واحد، ووحيد في وقوع أي حادث، فيقول إن السلمونيلا كان في البيض، وعلق بكافة تقطيع البيض، ولكن هذه النسبة العالقة لا تكفي لحداث التسمم، أما ما ساعد على ذلك فهو تخزين السندويشات لفترة طويلة في جو حار ورطب... هذان العاملان اشتراكاً - في رأي أحمد - في الوصول إلى هذه الحالة.

مسئولية الوزارة قائمة

شقيق المواطن الذي توفي في هذا الحادث، عيسى عبدالله لا ينفي مسؤولية وزارة الصحة فيما حدث،

الوقائع	وزارة الصحة
1- المخبز المتسبب في الحادث لم يغلق بعد.	1- إذا ثبتت مخالفة المحل يغلق فوراً
2- في البحرين 3000 مطعم، 621 مخبزاً، 2411 محل أغذية، 345 محل فواكه وخضراوات، 129 محل أسماك و270 محلاً لبيع اللحوم الطازجة.	2- في الوزارة 45 مفتشاً صحياً لمراقبة الأغذية
3- المخبز المعني يقع بين مطبعة ومغسلة سيارات وكراج.	3- موقع المخبز لابد أن يخضع للاشتراطات الصحية.
4- لو تسمم 800 شخص في أميركا ومات أحدهم... ما رد الفعل الرسمي هناك؟	4- في أميركا حالات التسمم كثيرة



مجرى المجاري يطوق المخبز

أساسها يسمح للمخابز مزاوله أعمالها. ويقول: «ما أعلمه - وأنا مواطن بسيط - أن من ارتكب جرماً يعاقب عليه، وأن أرواح الناس أغلى من التجارة وأرباحها، والخوف على صحة البشر أعز من الخوف على فقدان الكرسي».

تصريحات باطلة

وفي الوقت نفسه، يقول علي عبدالحسين (والد العريس) إنه باشر بنفسه حفظ السندويشات بعدما أوصلها المخبز إلى موقع الحفل (نادي سترة)، ويؤكد مجدداً أن الحفظ تم في غرف مكيفة فور وصول الطليبة إلى الموقع بحلول الساعة السابعة مساءً، وتم توزيع الوجبات بعد ساعة ونصف الساعة، «لم تكن الغرفة ذات مناخ حار كما ادعى البعض - بل كانت ثلاثة من أجهزة التكييف تعمل حتى الساعة الـ 12 ليلاً».

ويضيف: «الكل يعلم أن ما أطلقه المسؤولون في وزارة الصحة من تصريحات عار من الصحة تماماً»، وبرر هذا الأمر برغبة الوزارة في إبعاد المسؤولية عن نفسها وعن المخبز.

بقوله: «إن من واجب الوزارة حماية أرواح الناس صحياً، وفي هذه الحالة الوزارة تتقاسم مع المخبز المعني المسؤولية... ولو من الناحية الأدبية (...) أنا أحمل وزارة الصحة - ممثلة في إدارة مراقبة الأغذية والمياه مسؤولية ما حدث وتجب محاسبة المسؤولين». عبدالله يشكك في قوة مراقبة المخابز والمطاعم ومحلات إعداد الأطعمة، ويقول: «ما يحز في نفسي كثيراً تصريحات المسؤولين في الوزارة الذين حاولوا قدر استطاعتهم نفي المسؤولية عن جانبهم وإخفاء الحقيقة والتستر على ما حدث... ففي الأيام التي كنا نقاسي فيها مصابنا الجلل، تلقى الوزارة باللوم على الأهالي بالقول إن السندويشات من دون الإشارة إلى المخبز الذي يبدو أنه غير مدرج على قائمة التفتيش الصحي لسبب أو لآخر».

وطالب عبدالله بفتح الملف مرة أخرى والتحقيق من جديد في أسباب الحادث دون الالتفات إلى من هو الواقف وراء ما جرى، وتقديم المخبز ووزارة الصحة إلى القضاء.

المخبز المعني بالقضية لا يزال يمارس أعماله اليومية، وهو - كما يصفه أخ المتوفى - محشور في المبنى ذاته بين مطبعة ومغسلة سيارات وكراج لتصليح السيارات، يطوقه مجرى مكشوف لتصريف المخلفات والزبوت الخارجة من الكراج، وبحسب المنطق البسيط، فإن هذا المخبز في وضعه هذا مخالف للاشتراطات الصحية والتي على

TOP OF ITS CLASS

DeLonghi
Living innovation

Showroom:
Tijjar Road, Tel: 229932
Old Palace Road, Tel: 293533

Yusuf bin Yusuf Ikhro



مخلفات الكراج المجاور للمخبز تصب في المجرى



صورة التقطتها «الوسط» تكشف أن المخبز ما زال يعمل