

قلة مفتشين وكثرة محلات الأطعمة

# قبل إسدال الستار... مخاوف من «دفن» موضوع ستة



موقع المخبز بين مطبعة ومجملة سيارات وكراج

■ الوسط - عبد الجليل عبدالله

كانت وخيمة تلك النتائج التي ظهرت إثر حادث التسمم الذي ألم بأهالي ستة أخيراً، فتسمم حوالي 800 شخص في البحرين، ووفاة مواطن، وتعرض ثمانى حوامل لمخاطر مضاعفة، ليس بالأمر الهين هنا.

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

المخبز المعنى لا يزال يعمل بطاقته القصوى منذ ذلك التاريخ إلى اليوم، واكتفت وزارة الصحة آنذاك بتجديد عمل المخبز مؤقتة ريثما ينتهي التحقيق، وانتهى التحقيق، ولكن ألام المتسمين لم تنته، وألام من قدرنا لهم لازال 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 تقاد لا تذكر.

## يصفه أخ المتوفى - محشور في

المبني ذاته بين مطبعة ومجملة سيارات وكراج لتصاريح السيارات، يطفو مجرب مكشوف لتصحيف المخالفات والزيوت الخارجية من الكراج، وتحبس من سلطتها «أما الحالات العادية الأخرى» - غير المطاعم فنكتفي بتبجيحه إخباراً في المرة الأولى للقيام وضمه هذا مخالف للاشتراطات الصحية والتي على أساسها يسمح للأفراد مزاولة أعمالها.

ويقول: «ما أعمله - 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 على عبدالحسين (والد العريض) انه باشر بنفسه حفظ خطة السنديوبيتشات بعدم اوصلها المخبز إلى موقع الخلل (نادي ستة)، ويؤكد مجدداً أن الحفظ تم في غرف مكيفة فور وصول الطبلبة إلى الموقع بحلول الساعة السابعة مساءً، وتم توزيع الوجبات بعد ساعة ونصف الساعة، لم تكن الغرفة ذات مناخ حار كما ادعى البعض - بل كانت ذاتة من أحجهة التكيف تحمل حتى الساعة الـ 12 ليلًا».

ويضيف: «الكل يعلم أن ما

أطلقه المسؤولون في وزارة الصحة

من تصريحات عمار من الصحة

تماماً، وبهذا الأمر برغبة

الوزارة في إبعاد المسئولية عن

نفسها وعن المخبز».

## الشروط الصحية.

الإدارة الصحية تقوم - بعد غلق المحل كإجراء عقابي - بمتابعة حثيثة للمحل ذاته للتأكد من التزامه بالشروط الصحية، وفحص عدد من العينات للتأكد من سلامتها «أما الحالات العادية الأخرى» - غير المطاعم فنكتفي بتبجيحه إخباراً في المرة الأولى للقيام بإصلاح أو ضاعها إن كانت المخالفة تخص ببعض الاشتراطات الصحية التي لا تشكل خطراً على الصحة العامة».

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

## كل هذه المعلومات الأولية كانت

في سبيل الوصول إلى حادثة ستة ذاتها بكل فحاصيها المعلومة، ما

الذي أخذناه في شأن المخبز ذاته

المتسبي في المشكلة؟

يقول أحمد: «ذهبنا إلى المخبز

العنى، ووجدنا أن جميع

الاشتراطات الصحية متوفقة فيه،

وليس هناك أي خطر على الصحة العامة، ولكن التلوث حدث بسبب

افتقار أحد أقسامه إلى الشروط

الصحية، وبالتالي فتنا بإغلاق

قسم إعداد السنديوبيتشات في

المخبز، وحققنا في الموضوع،

والقسم لايزال مغلقاً».

ويقول أحمد: «ذهبنا إلى المخبز

العنى، ووجدنا أن جميع

الاشتراطات الصحية متوفقة فيه،

وليس هناك أي خطر على الصحة

ال العامة، ولكن التلوث حدث بسبب

افتقار أحد أقسامه إلى الشروط

الصحية، وبالتالي فتنا بإغلاق

قسم إعداد السنديوبيتشات في

المخبز، وحققنا في الموضوع،

والقسم لايزال مغلقاً».

ويقول أحمد: «ذهبنا إلى المخبز

العنى، ووجدنا أن جميع

الاشتراطات الصحية متوفقة فيه،

وليس هناك أي خطر على الصحة

ال العامة، ولكن التلوث حدث بسبب

افتقار أحد أقسامه إلى الشروط

الصحية، وبالتالي فانا

بالتالي فنا في المخالفة

الإدارية

الإدارية