

في إطار استمرار حملة سلامة الغذاء، أصدرت وزارة الصحة تقريراً أسبوعياً حول خطوات الحملة من 26/3/2015 إلى 2015/4/2 وأهمها:

اقفالات وتلف :

1 بعد الكشف على معمل حلويات البدواي - الشمال، تبين انه لا يوجد ترخيص وانه عبارة عن محلات بأبواب سhab حديدية غير منضبطة مما يسمح بدخول القوارض، وجد بداخله حلويات مصنعة مغلفة جاهزة للبيع من دون تاريخ صلاحية ووجد بضائع تحت اسم Alina ليس لديها اي تاريخ . وقد تبين التالي :

- التمور المطبوخة مجففة على الارض
- الاواني يتأكلها الصدا والجدران متسخة وعليها عناكب وحشرات داخل اكياس مفتوحة
- مواد غذائية مكشوفة
- الصرف الصحي بداخل المحل
- مولد كهربائي ينبع منه دخان الحريق
- قطع غيار سيارات على التخفيثة

بناء على ذلك تم تلف البضاعة واقفال المعمل بالشمع الاحمر .

2- بعد الكشف على مؤسسة Verona التي تتعاطى صناعة المأكولات والحلويات في منطقة ذوق مكايل تبين ان المؤسسة بكل اقسامها لا تستوفي ادنى الشروط الصحية من حيث طرق تحضير الطعام وحفظه والنظافة العامة في المؤسسة. وقد تم اقفال القسم المخصص لصناعة المأكولات والحلويات. وتعهد صاحب العلاقة بعدم التصنيع إلا حين استيفاء الشروط الصحية المطلوبة من وزارة الصحة العامة .

3- بعد الكشف على ملحمة كساب في النبطية الفوقة، تبين انه لا يوجد ترخيص ولا شهادات صحية ويلزمه صيانة التبريد ونقل الملحمة. وتم تلف 2 كلغ من اللحوم ذات لون ورائحة غير جيدة وتم تحرير محضر تلف .

4- تم فض الأختام عن معمل حلويات (جلالا) يخص السيد اسامه معنوق، ومحل مستأجر لبيع الحلويات من السيد غسان محى الدين . و بعد تلف المحتويات المنتهية الصلاحية وهي :

- 3 كلغ جبنة مطحونة
- 6 كلغ عجين حلاوة الجن
- 2 كلغ جبنة موزاريلا
- 1 كلغ جبن حلوم بيطرار
- 2 كلغ سميدة
- قطر 18 علبة سعة 45 كلغ

تم تلف الموجودات التالية من المعمل :

- 3 صدور بقلادة

•	فستق
•	تمر تتكة سعة 10 كلغ
•	70 كلغ قطر
•	10 كلغ طحين شقف
•	40 كلغ طحين فرخة
•	تنكة سمنة
•	50 كلغ سميد

كما تعهد السيد اسامه معتوق بعد التصنيع في المعمل إلا بعد موافقة الجهة المختصة والحصول على الرخصة. وتعهد السيد غسان محى الدين صاحب مؤسسات Sunrise (شторه) بعدم تأجير أو استخدام المحل إلا بتراخيص من الجهات المختصة بما يختص بوزارة الصحة.

5- بعد الكشف على معمل الباي واجبان لصاحب عبد العزيز عجاج - مرياطة وبناء على نتائج العينات الغير مطابقة تم توجيهه انذار خططي وتلف 12 كلغ جبنة عكاوي غير مطابقة .

6- بعد الكشف على سناك وفروج البركة لصاحبه علي عبد الرحيم - مرياطة وبناء على نتائج العينات الغير مطابقة تم توجيهه انذار خططي وتلف الفلافل الموجودة في المحل حوالي 15 كلغ لأنها غير مطابقة .

7- تم توجيهه انذار خططي وتلف بهارات احمر ناعم و 7 بهارات حوالي 3 كلغ في زاد الخير لصاحبه مصطفى ديب في مرياطة .

8- بعد الكشف على معمل كيس ومخللات في الفرزل، تم تلف المنتجات الموجودة فيه لأنها غير مطابقة، وهي عبارة عن 55 غالون من المخللات المنتهية الصلاحية، 50 كيس من حامض الستريك، 12 صندوق رب بنودرة مخلل، سطل كيس من دون تاريخ صلاحية و 200 برميل مخللات من دون تاريخ ويوجد على قسم منها طبقة من العفونة.

#### انذارات خططية:

1- بعد الكشف على شركة الخمور اللبنانية - المريجات تبين أنها تملك ترخيص و يوجد شهادات صحية وطلب منها الحصول على شهادات صحية جديدة وان الشروط الصحية مقبولة والبراميل المستعملة مطابقة للمواصفات، وتم العثور على ملح خشن ( حوالي 8 طن ) بدون تاريخ صلاحية لذلك تم حجز الكمية وقد تعهد صاحب العلاقة بعدم استعمالها، وبناء على ذلك تم توجيهه انذار خططي له .

2- بعد اعادة الكشف على Wooden Bakery - جبيل، تم توجيهه انذار خططي له لتحسين اوضاعه واتخاذ التدابير اللازمة لاعادة اخذ العينات واستيفائها للشروط الصحية المفروضة.

3- بعد اعادة الكشف على Dalia Catring - جبيل، تم توجيهه انذار خططي له لتحسين اوضاعه واتخاذ التدابير اللازمة لاعادة اخذ العينات واستيفائها للشروط الصحية المفروضة.

4- تم توجيهه انذار خططي لفلافل عباس لصاحبها نبيل عباس في مرياطة وطلب منه تسوية وضعه .

تسوية اوضاع :

بعد اعادة الكشف على مطعم ومقهى بيت ورد في الروشة – بيروت، تبين ان صاحب المؤسسة قد قام بتسوية اوضاعه من حيث اجراء الصيانة العامة اللازمه للكامل اجزاء المطبخ من تبليط وعزل الاسقف والجدران والمداخل والخارج والتجهيزات المطلوبة وفق الاصول، كما انه قام بالتعاقد مع شركة استشارية لاجراء التدريبات اللازمه للكامل المطبخ.