

الغشاشون يبتكرون طرقا متنوعة ومتقنة لممارسة غشهم في الأسواق

ضعف الرقابة الحكومية أدى لانتشار ثقافة الغش باليمن



الهروب من الخسائر وكساد الأسواق يؤدي إلى انتهاء المنتجات قبل تسويقها

غرفة عمليات بالمكتب تتلقى البلاغات والشكاوى. اما بخصوص الغش بالميازير فإنه قد تم ضبط عدد من المخالفات وتم اتخاذ الإجراءات القانونية حيالها. وأضاف الذبياني أن المكتب يقوم بحملات زور ميدانية شبه يومية ومن خلالها يتم ضبط المواد المنتهية وضبط المتلاعبين والأسعار، ويتم تحريز ومصادرة ما يتم ضبطه من مواد منتهية الصلاحية واتخاذ الاجراءات القانونية حيال ذلك، وقد قام مكتب الصناعة والتجارة بإتلاف أربعة أطنان من المواد المنتهية الصلاحية وذلك بحضور الجهات ذات العلاقة.

وأشار الذبياني: طبعاً ما تم إتلافه هو ماتم ضبطه خلال النصف الأول من هذا العام كما تم إتلاف كميات من المواد الغذائية المنتهية الصلاحية خلال شهر أكتوبر الماضي وذلك في مديرية ساقين وحيدان. وختم الذبياني أن القوانين هي التي تحدد الغرامات المالية والعقوبات بحق المخالفين.

عقوبات خجولة

لكن يظل أبرز تلك الأسباب غياب الرقابة الرسمية عن تلك الاسواق بالإضافة لكون العقوبات تبدو خجولة وغير رادعة على الإلطاق، بحسب آراء مواطنين التقطهم 14 أكتوبر في أسواق اللحوم والدواجن بتعز المدينة للحديث عن هذه الظاهرة الخطيرة.. ويقول المواطن ناجي المزمعي شاكياً من قيام محال جزارة ومطاعم شعبية وسط المدينة باستخدام أساليب متعددة لإذابة اللحوم المجددة المستوردة، ومن ثم تطريتها وخلطها بشحوم ومستلزمات إعداد الكباب والكفتة والشقف والبهارات المتعددة، لبيعها مطبوخة بأسعار اللحم الطازج أو البلدي سواء في المطاعم أو في محال بيع اللحوم.

«وفق مواطنين آخرين» ترتكب هذه المطاعم مخالفات صريحة لقوانين الصحة والسلامة بإعادة تيريد هذه اللحوم مجدداً، ما يتسبب بأمراض بكتيرية وجراثومية متعددة وأطفاليات تسبب المرض للإنسان..

وقال المواطن هيثم عبدالعزيز إن معظم محال الجزارة وبعض المطاعم بعيدة عن الرقابة الصحية، إضافة لقيامها بالتحويل على الأنظمة وممارسة استغلال المواطن عندما يقومون بشراء اللحوم المجددة المستوردة واذابتها وخلط أجزاء منها بقص شحوم ومن ثم خلطها بالبهارات المكثفة، ومتطلبات اعداد الكباب والكفتة لتتبع للمواطن على انها لحوم طازجة أو بلدية في احيان اخرى..

وأشار المواطن سعيد محمد إلى تلاحب بعض التجار ببيع لحوم مجمدة على أنها طازجة، أو بيع لحوم مغايرة لمصدرها الأصلي، بهدف زيادة الربح، مشيراً إلى انه يصعب على المواطن معرفتها.

غياب الثقة

أما خالد الراجحي موظف فهو لا يتق بأي من اللحوم التي تباع في المحلات مشيراً إلى أنها عرضة للغش على نحو كبير، وهذا الأمر لا يمكن أن يحكمه إلا الضمير، والضمير في هذه الأيام عملة نادرة فالكل يريد الربح والغنى بسرعة..

وأشار إلى ان هناك مقولة شائعة لدى المواطنين مفادها أن اللحم لا بد من أن يغش في بيع اللحم حتى ولو كان ذلك اللحم مخصصاً لبيته بحسب وجهة نظره. في غضون ذلك تتشعب مسؤوليات الرقابة وتتبع جهودها بوجود ضعف جهات معنية بذلك منها مؤسسة المسالخ، وصحة البيئة، ومكتب الصناعة والتجارة...وووو وتختلف مسؤوليات هذه الجهات بحسب طبيعة وصلاحيات عمل كل منها، إلا أن الجامع بينها هو ضعف الرقابة، ورغم تأكيدات سلطات تعز أنها تمارس الرقابة المستمرة على محال بيع اللحوم والمطاعم.. إلا ان الواقع يشير إلى نتائج غير مرضية ولا تزال سبيل التعااطي الرسمي مع دون أن يشعر المواطن وعاجزة تماماً ودون المستوى المطلوب، ولأن يريد أن يتأكد من صحة ذلك بعيداً عن تصريحات المسؤولين الإعلامية المستهلكة، فما عليه إلا القيام بجولة إلى تلك الاسواق ليكتشف الحقائق المذهلة..

وعن حالات الغش في اللحوم قال أحد الجزائريين: إن هناك بعض ضعاف النفوس من اللحامين الذين يشترون بعض الأبقار أو العجول من بعض المربين أو المزارعين بأسعار زهيدة لأنها تكون مريضة ويقومون بزبحها بطرق خاصة وليس في المسالخ الرسمية ثم يقومون بخلط لحمها مع لحوم الأخرى من دون أن يشعر الزبون..

مشيراً إلى انه أيضاً يمكن أن يتم خلط اللحم المجدد المستورد بعد اذابته مع لحم العجل الطري. وأضاف: هناك حالات خلط لحم الغنم بلحم العجل وبيعها على أساس أنه لحم غنم لأن سعره أعلى من سعر لحم العجل، كذلك الغش بخلط اللحم حيث يتم فرم اللحم المستورد المجدد أو غير المجدد مع اللحم البلدي وبيعه بسعر البلدي.

وتابع « وتكثر حالات الغش في اللحم المفروم، بعد أن يقوم بعض الجزائريين بتعليق فخذ صغير على لوحة لإيهام الزبائن بأن اللحم الموجود داخل المحل طازج وجيد وطري وبلدي بينما يوضع في الثلاثة اللحم المغشوش الذي يريد تصريفه للزبائن».

فيما قال بائع آخر مداعباً: إن باعة اللحوم يغشون حتى أنفسهم ليستطيعوا تحقيق الأرباح المناسبة، كون البيع بالطريقة القانونية لا يحقق لهم الربح الكافي ولا سيما في ظل ارتفاع أسعار الذبائح الحية في الأسواق.

كثيرة هي المخاطر التي تفرزها ظاهرة ابتكار غشاشين من اصحاب الملاحم والدواجن والمواد الغذائية منتهية الصلاحية طرقا طريفة متنوعة، ومتقنة لممارسة غشهم في اسواق المحافظات اليمنية خصوصاً خلال سنوات الحرب.

هناك العديد من الجهات المختصة والرقابية في أكثر من محافظة مابين مؤيد ومعارض، وكل يبدي بدلوه حول الجهة المعرقله لعملهم الرقابي.

المواصفة الخاصة بشئون صحة الأغذية وهذه المواصفات تهتم بشئون المنشآت المنتجة للمواد الغذائية بمختلف مسمياتها. اما اللحوم المجددة والدواجن فان الهيئة تقوم بالرقابة عليها ابتداء من منفذ الدخول وحتى تلاجات المستوردين فإنه على سبيل المثال المواصفة القياسية اليمنية الخاصة بالدجاج المجدد قد حددت جميع المتطلبات والاشتراطات التي ينبغي توافرها في الدجاج المجدد والتي على اساسها تقوم الهيئة بالتحقيق ابتداء من منفذ الدخول ويتم أولاً التحقق من ان درجة حرارة المجدد مستقرة عند 18 لضمن تثبيط النشاط البكتيري والحفاظ على استمرار سلامة المنتج وصلابته للاستهلاك الأدمي، وفي حال اكتشاف عدم استقرار درجة حرارة المجدد عند الدرجة المشار إليها بالمواصفة فانه سوف يترتب على ذلك ظهور مؤشرات للفساد ويتم بعد ذلك اتخاذ القرار المناسب بشأن الشحنة وإذا كانت المؤشرات الأولية سليمة يتم سحب عينات للفحص المختبري والتأكد من سلامة المنتج واتخاذ القرار المناسب في ضوء نتائج المختبر، ونحن بدورنا في الفرع نتابع مخازن المستوردين والتحرري من المنتج يتم تخزينه طبقاً لمتطلبات واشتراطات المواصفة القياسية لأن المنتج يتعرض لتداول سيئ يؤدي إلى اتلافه ونحن نهتم بهذا الجانب من خلال المتابعة المستمرة لعملية التداول والتخزين.

ويقول العيسى: اما مشكلة الغش فهي تعتمد على ذمة وإمانة التاجر او المصنع وهذا جانب اخلاقي وقيمي قبل كل شيء وما وضعت القوانين الا لردع من هم منخرفون سلوكياً ولا شك ان كل مجتمع لا يخلو من مثل هؤلاء عديمي الضمير، ولذلك تستفحل ظاهرة الغش ولكن بالنسبة للهيئة فان القانون رقم ٤٤ لعام ١٩٩٠ الخاص بالمواصفات والمقاييس وضبط الجودة يحدد الإجراءات التي ينبغي اتباعها لمنع الغش وبكل واقعية لحد من ظاهرة الغش ونحن في الفرع نكمل ماتقوم به الهيئة في هذا الجانب ولعلكم تتابعون نشاط الهيئة وفروعها فيما تقوم به من اجراءات مستمرة في اتلاف الكثير من السلع والمنتجات المخالفة للمواصفات القياسية.

الصعوبات

ويضيف العيسى: أما بالنسبة للصعوبات لايوجد عمل او نشاط لا يواجه صعوبات في ظل الظروف التي يعيشها بلدنا لكن هذا الامر لن يمنعا من القيام بواجبنا تجاه بلادنا وشعبنا، والصعوبات التي ينبغي التغلب عليها هي توفير الامكانات الكافية للفرع من جانب فني ومالي، ورفع المستوى الفني لكادر الفرع عن طريق التأهيل والتدريب، وهذا لا بد ان اشير إلى ان الفرع قد تعرض للتخريب المتعمد في المبني والاجهزة والادوات وتم نهب كل محتوياته ونحن بحاجة إلى إعادة تأهيله والمصلحة العامة تستدعي تعاون كل شرائح المجتمع من جهات حكومية وقطاع تجاري وصناعي ومنظمات مجتمع مدني في رفع مستوى الوعي بأهمية المواصفات والمقاييس وضبط الجودة، ونحن نعتبر الهيئة هي خط الدفاع الاول عن الوطن والمواطن لذلك ينبغي إيلاء الهيئة وفروعها كل الاهتمام وتوفير الدعم اللازم لها حتى تستطيع القيام بدورها كما ينبغي.

الغش بالميزان

مدير عام مكتب الصناعة والتجارة بمحافظة صعدة خالو الذبياني تحدث لـ14 أكتوبر مخطفا عن غيره من المكاتب الرقابية قائلاً: بالنسبة للمواد المغشوشة باللحوم من الحيوانات والدواجن هناك إدارة عامة للمسالخ هي من تقوم بمتابعة الجزائريين ولا اعتقد أنها ستسمح بمثل هذا الغش ولم يصل لنا أي بلاغ بخصوص اللحوم المغشوشة ولدينا

الهرب من الخسائر نتيجة كساد الأسواق وبالتالي انتهاء المنتجات قبل تسويقها فيلجأ إلى التزوير والغش لإعادة تسويقها. وأكد فهمي باقوم بأن ظاهرة الغش تستفحل لما سبق ذكره من اسباب الغش مع ضعف الرقابة الحكومية على الاسواق نتيجة ماتمر به البلاد من ازمتات نسال الله الفرج.

وأشاد باقوم بالعمل الذي يقوم به فرع الهيئة م/حضرمت بالرقابة على المنتجات الواردة عبر ميناء المكلا حيث يتم معاينة جميع المنتجات من حيث مطابقتها للمواصفات القياسية مع الوثائق المرفقة بها والتحقق من جودة المنتجات ومعاينتها وفحصها حسيًا ومن ثم سحب عينات منها وفحصها مختبرياً للتحقق من مطابقتها للمواصفات القياسية المعتمدة وكذا التحقق من اي عمليات غش في الصلاحية

كتجديد الصلاحية وطباعة أكثر من تاريخ. وأشار باقوم «لدى ضعاف النفوس صار الغش ثقافة ورسولنا مستفحلاً بسبب الرغبة في السربح مع ضعف الرقابة» وقال ان الصعوبات التي يواجهها هي عدم القدرة على فحص بعض المنتجات الغذائية وغير الغذائية نتيجة لعدم توفر الأجهزة المخبرية ذات الجودة العالية.

وختم باقوم حديثه «يجب على المواطن ان يكون له قدر من المعرفة والثقافة في مجال معرفة سلامة المنتجات فلا يشتري اي منتجات حتى يتأكد من صلاحيتها أولاً ومن احكام إغلاق عبواتها بحيث يميز إن كانت تعرضت لتعديل صلاحيتها أو تغيير المنتجات بداخله، وان يتحقق من اي تغيرات في مذاق المنتج أو طبيعته عما هو معتاد عليه ، وعند وجود تلك العلامات المذكورة عليه ان يتواصل مع اقرب فرع للهيئة أو على مناصتها الرسمية بمواقع التواصل الاجتماعي ويقدم شكواه وملاحظاته للتحقق منها بحيث يكون المواطن السلطة الرقابية الرابعة المساندة والداعمة لعمل الهيئة». واما نسبة للحصر الشامل فهو من اختصاص هيئة حماية المستهلك الذي يقوم بجمع هذا الموضوع من جميع الجهات الرقابية المختصة سواء من الاسواق أو المنافذ البرية والبحرية فلا يمكن حصرها من قبلنا.

اللحوم المجددة

مدير فرع الهيئة العامة للمواصفات والمقاييس بمحافظة تعز ياسر العيسى لديه نظرة أخرى حول انتشار عمليات الغش في الاسواق خصوصاً مع الاوضاع الراهنة التي تعصف بالبلاد، وتحدث لـ14 أكتوبر قائلاً: اننا اولاً نشكر اهتمامكم بمواضيع ذات علاقة بصحة وسلامة المواطن وهذا يدل على مدى حسك الانساني العالي كون حماية المواطن صحياً واقتصادياً يعد جانباً إنسانياً محضاً. ويضيف قائلاً: ان مهام الهيئة كبيرة تتوزع في جوانب عديدة منها التشريعي من خلال اصدار المواصفات القياسية المعتمدة واللوائح الفنية الزامية التطبيق، وجوانب تنفيذية تتمثل في اجراءات الرقابة والتفتيش واجراء المعايير كالوزن والقياس واجراء الاختبارات والمطابقة للمنتجات والسلع والمتطلبات واشتراطات المواصفات القياسية المعتمدة وتنفيذ نظم الجودة للمنشآت الوطنية مثل نظام ممارسة التصنيع الجيد وهذا يصب في سبيل تطوير وتحسين الجودة للمنتجات الوطنية ورفع قدرتها على منافسة المنتجات المستوردة في ظل التجارة الحرة وهذا جانب مهم في التنمية الاقتصادية.

بالنسبة لسؤالكم حول المواد المغشوشة مثل اللحوم والدواجن نود الإشارة إلى ان الحيوانات الحية المنتجة للحوم سواء كانت لحوما حمراء أو حوم الدواجن فإنها تخضع لرقابة وزارة الزراعة الرقابة البيطرية ولكن الهيئة قد وضعت اساساً لهذه العملية من خلال اصدار النسخة لسؤالكم حول المواد المغشوشة مثل اللحوم والدواجن نود الإشارة إلى ان الحيوانات الحية المنتجة للحوم سواء كانت لحوما حمراء أو حوم الدواجن فإنها تخضع لرقابة وزارة الزراعة الرقابة البيطرية ولكن الهيئة قد وضعت اساساً لهذه العملية من خلال اصدار

الصناعة والتجارة

يقول مدير مكتب الصناعة والتجارة بمحافظة صنعاء فهد حسين الغرياني لـ14 أكتوبر «انه لم يسبق وان تم ضبط مثل هذه الحالات كون دور مكتب الصناعة في هذا الجانب يتعلق بمتابعة وإزام محلات بائعي اللحوم بأنواعها بالإشهار السعري لأسعار البيع على واجهة المحلات كي يتمكن المستهلك من معرفة سعر شراء اللحوم وضبط من يقوم بالتلاعب بالأسعار المعلقة لبيع اللحوم.

وأشار إلى أنه هناك اجراءات عديدة للمخالفين اهمها تحرير محضر ضبط مخالفة غش تجاري بحق اي تاجر ثبت ارتكابه وتورطه في عملية غش مكونات السلعة، وتحرير محضر سحب للبيع والمنتجات المغشوشة في السوق، محضر تحرير للمواد الأولية (الخام) والادوات المستعملة في عملية الغش، اغلاق المنشأة، عمل محضر جمع استدلال مع مرتكب المخالفة، إرسال المتهم مع الأوليات للنيابة لاستكمال اجراءات القضية طبق القانون كي ينال الجزاء الرادع بحق.

الجودة والمقاييس

ويروي عماد بن خالد نمران مدير الهيئة العامة للجودة والمقاييس بمحافظة مأرب ان هناك الكثير من الميازير الزبركية المنوعة التي تم ضبطها من قبل مكتب المواصفات والمقاييس في محافظة مأرب من قبل المستوردين، وتم إصدار تعاميم بخصوص ذلك والتحذير من شرائها كون هذه الميازير لا تعطي قراءة صحية ولا وزناً صحيحاً ويسهل التلاعب بها كذلك تم ضبطها في بعض مسالخ اللحوم من قبل مكتب المواصفات والمقاييس بعد حملات ميدانية من قبل موظفي المكتب.

ويقول عماد إن اسباب مشكلة الغش هي: غياب الوازع الديني والاخلاقي - غياب الضمير الانساني - قلة الرقابة من الجهات المعنية - وجود البيئة الملائمة - سهولة دخول المنتجات الرديئة - عدم التنسيق

الدجاج المجدد

أما الدجاج المجدد المستورد فقد تم ضبط كميات كبيرة من قبل مكتب المواصفات والمقاييس في محافظة مأرب، وتم ضبط الكميات المخالفة من حيث وجود إدماء كبير على منتج الدجاج المجدد وذلك بسبب إعادة التجميد عدة مرات، كذلك تم ضبط كمية عليها تغيرات في اللون وهي تكون أقرب إلى الفساد كذلك تم ضبط كميات مخالفة تم وضعها في أكياس القمامة وهذه المخالفة تعتبر جريمة في حد ذاتها نتيجة للمخاطر التي تسببها أكياس القمامة.

ويقول نمران «تسبب الأغذية المغشوشة والمهيرة والرديئة عدة أمراض خطيرة قد تؤدي بحياة الكثير من الناس كذلك ما تسبب بعض الأغذية من مخاطر وأمراض مزمنة.

ويتحدث نمران عن استفحال ظاهرة الغش لعدة أسباب منها اكتظاظ المحالقة بالسكان، وزيادة الطلب على المنتجات والسلع الاستهلاكية خاصة الغذائية، ونتيجة قيام ضعفاء النفوس من التجار والمستوردين بتزوير السلع عن طريق وضع تاريخ صلاحية جديد وإعادة التعبئة لبعض السلع في معامل مجهولة، وقد تم ضبط الكثير من هذه المنتجات المغشوشة من قبل مكتب المواصفات من حيث وضع تاريخ صلاحية جديد وتعبئة منتج منتهية الصلاحية وبيع منتجات مجهولة ومنتهية الصلاحية.

كما يقوم بعض التجار والمستوردين باستغلال الظروف الراهنة التي تمر بها البلاد في استيراد المنتجات الرديئة.

وشدد نمران ان الإجراءات الرسمية المتبعة لمنع الغش وكبح الغشاشين هي كالتالي:

- الحد من ظاهرة تدفق الأغذية غير السليمة ورديئة الجودة أو المرغوبة في بلادنا إلى أسواق الدول المستهلكة.
- الرقابة المستمرة على المنتجات والأسواق.
- توعية المستهلكين بمخاطر الأغذية المغشوشة.
- تشديد العقوبات على المخالفين.
- التعاون والتنسيق بين الجهات ذات العلاقة.
- سحب عينات وإخضاعها للفحص والاختبار.
- وختم نمران ان الغش اصبح عادة عند الناس عديمي الضمير وعند الذين تكون نظرتهم مقصورة على الانهماك في جمع المال والحصول على رغباتهم وعندما تكون نظرة التجار على جمع المادة دون سواها.. ولذلك يجب عمل حملة لتوعية المواطنين للحد من مثل هذه الأمور.

المواصفات والمقاييس

وهنا يرى مدير فرع الهيئة العامة للمواصفات والمقاييس بمحافظة حضرمت فهمي علي باقوم «ان عمليات الغش هذه تحدث في بعض الاسواق وهي ليست من ضمن اختصاص الهيئة بل هي تحت إشراف مكتب الاشغال العامة والطرق» إدارة الإصحاح البيئي. ويقول فهمي باقوم ان هناك عدة اسباب عملت على زيادة الغش وهي كالتالي:

التردي الاقتصادي بالبلاد نتيجة الأوضاع السياسية الراهنة. طمع وجشع بعض التجار من حيث الرغبة في تحقيق نسب ربح عالية بغض النظر عن جودة المنتجات وصلابيتها وسلامتها. ضعف الوازع الديني