

أقامت ندوة حول التعريف بها وكيفية مكافحتها والسبل المؤدية لذلك

«نساء ضد الفساد» تفتتح أنشطتها بمعالجة قضية «الأغذية الفاسدة»

الحملة التي قامت بها البلدية أخيراً.

التفنن في الغش

بدوره تحدث رئيس مركز سوق المباركية محمد عبدالله طالب عن الأسواق وما يسودها من عمليات غش من قبل التجار والباعة وكيفية تلافي ذلك من قبل المستهلك وهي مسألة ليست بالسهلة، لافتاً إلى أن العروض على الخضار والفواكه التي تقوم بها الأسواق هي لتلك المنتجات التي تعرضت لدرجة من التبريد أثناء النقل ومن ثم يعاد وضعها في درجة حرارة عادية مما ينقص من مدة صلاحيتها فتجري عليها العروض لتصريفها قبل أن تتلف في المخازن.

وتطرق إلى تفنن التجار والباعة في عملية الغش فيما يخص الأسماك، لافتة إلى أن عملية التبريد تستمر مدة صلاحيتها 10 أيام أما التجميد فلمدة سنة، لافتة إلى أن بعض التجار والباعة يقومون بخلط السمك بمادة الكافور المستخدمة للتحنيط إذ إنها تحفظ البكتيريا وتساعد على إزالة الروائح الكريهة، ولكن عند وضع هذه الأسماك في درجة حرارة عادية يتحول لونها إلى الأصفر.

زيادة الأطفال

ولفت إلى وسيلة جديدة تم اكتشافها في أسواق السمك منذ 3 أسابيع وهي زيادة أقبال في داخل السمكة وبالتالي تفرق في الميزان، أما الروبيان فلفت إلى أنه إذا مرت عشرة أيام على اصطياقه فإن رأسه يميل إلى السواد ولكن الباعية اليوم يقومون بخلطه مع الخل لإزالة الرائحة وتخفيف السواد.

وتحدث أيضاً عن اللحوم والدواجن والأختام الخاصة بها وتنوعها في حال الذبح في المسلخ وإمكانية تزوير هذه الأختام، مشيراً إلى الحالات التي يعرف من خلالها إذا كانت هذه اللحوم أو الدجاج فاسدة، وذلك عن طريق النظر إلى اللون عندما تكون هذه المنتجات في درجة حرارة عادية.

وتحدثت عن الألوان الصناعية، متسائلاً عن وجود مختبر خاص بها، لافتة إلى أن أكثر المواد الصناعية الموجودة في الأغذية هي سبارتيم وهي مادة محلية تسبب كثرتها عدداً من المشاكل الصحية، وكذلك مادة نترات الصوديوم الخاصة بحفظ الأطعمة، لافتة إلى غياب التشريعات الخاصة بهذه المواد.

دارين العلي



عضوات المجموعة المؤسستة لإسراء المعنوق وديسهم الخترش وعواطف العلوي وديسهم العثيمين وديسهم الفريخ

عدمه وتبلغ هناك جهة واحدة مسؤولة عن سلامة الغذاء، معربة عن أملها بموافقة مجلس الإمة على هذه الهيئة.

وتحدثت عن مسألة ظهور الأغذية الفاسدة عام 2010 عندما بدأت شرارة ذلك بتسريب إحدى الشركات لحوماً فاسدة إلى الأسواق، مرجعة السبب في هذه المشكلة إلى التساهل في هذه العقوبات غير الرادعة، إذ أن الغرامة لا تتعدى 1000 دينار والشركات لسن تتأثر بهذا المبلغ وبالتالي لم تكن تتبالي بهذه العقوبة، لافتة إلى أن الأمر تبدل اليوم إذ لم يعد الإقتصاف على هذه العقوبة بعد وضع عدة ضوابط إدارية في اللائحة الجديدة إذ من الممكن إغلاق المخازن وسحب الترخيص الصحي، ويات التجار اليوم يقومون بجرده في مخازنهم كل ستة أشهر ويلتزمهم بالإجراءات خوفاً من العقوبات.

وأشارت إلى استحداث خدمة جديدة للتسهيل على التجار وهي جديدة كلياً على صعيد دول الخليج، إذ تم الربط الإلكتروني مع وزارة الصحة وتم تخصيص شاشة خاصة بالمستورد والتاجر مع رقم سري لكل منهما يمكنهما من خلالها معرفة النتائج المخبرية للفحوصات على المستوربات أولاً بأول، لافتة إلى أن هذه الخطوة لاقت استحساناً من قبل التجار.

وأوردت إحصائية خاصة بحجم المستوربات والمخالفات، مشيرة إلى أنه في عام 2009 تم استيراد 8 ملايين طن ونصف المليون من المواد الغذائية بينما في 2012 تم استيراد 24 مليون طن، أما المخالفات ففي 2009 تم إغلاق مخزنين بينما أغلق 15 مخزناً في 2010، وفي 16 في 2011، وفي 13 في 2012 وهذا يشير إلى أن الرقم عاد إلى النزول بعد

طريقة تخزين الأغذية تؤثر على مدة عمرها الزمني. وأكدت أن سلامة الغذاء تقع مسؤولية على 3 جهات رئيسية تبدأ بالحكومة أو المؤسسات الحكومية المعنية مباشرة سواء في التشريعات والقوانين ووضع المواصفات والرقابة على تنفيذها من قبل المصانع والشركات المستوردة، وتوفير المختبرات وتدريب العاملين في مجال الفحص وتحفيز الكوادر المتخصصة في مجال الرقابة وتوعية المستهلكين ليصبحوا قادرين على اختيار السلعة وإقامة علاقات فعالة مع المستوردين والجهات المصنعة لأنهم الأساس في الأمن الغذائي وتأمين المخزون الاستراتيجي فضلاً عن إجراء الدراسات عن الغذاء ومقارنتها مع الدراسات العالمية للوقوف مع مستجدات الأمر الواقع.

وتحدثت عن أنواع المصانع في الكويت، مشيرة إلى أنها تنقسم إلى 11 نوعاً تنتج العصائر والدقيق والزيوت والألبان واللحوم والدواجن والمياه المعدنية وغيرها، لافتة إلى أن مفتشي البلدية يغطون جميع هذه المصانع ويقومون بدورهم في هذا المجال. أما عن الشركات المستوردة فلفتت إلى أن عددها يفوق الـ 3500 شركة غذائية منها المشططة جداً ومنها ما هو نشاطها متوسط وأخرى منتقعة، لافتة إلى أن المواد الغذائية تصل إلى البلاد من حوالي 100 دولة في العالم، مشيرة إلى أن قطاع الأغذية المستوردة يتعامل مع عدد من الجهات في الدولة لتأمين السلامة هذه الأغذية والصحة والبيئة والزراعة والداخلية وغيرها.

وأوردت إحصائية خاصة بحجم المستوربات والمخالفات، مشيرة إلى أنه في عام 2009 تم استيراد 8 ملايين طن ونصف المليون من المواد الغذائية بينما في 2012 تم استيراد 24 مليون طن، أما المخالفات ففي 2009 تم إغلاق مخزنين بينما أغلق 15 مخزناً في 2010، وفي 16 في 2011، وفي 13 في 2012 وهذا يشير إلى أن الرقم عاد إلى النزول بعد

وأوردت إحصائية خاصة بحجم المستوربات والمخالفات، مشيرة إلى أنه في عام 2009 تم استيراد 8 ملايين طن ونصف المليون من المواد الغذائية بينما في 2012 تم استيراد 24 مليون طن، أما المخالفات ففي 2009 تم إغلاق مخزنين بينما أغلق 15 مخزناً في 2010، وفي 16 في 2011، وفي 13 في 2012 وهذا يشير إلى أن الرقم عاد إلى النزول بعد

وأوردت إحصائية خاصة بحجم المستوربات والمخالفات، مشيرة إلى أنه في عام 2009 تم استيراد 8 ملايين طن ونصف المليون من المواد الغذائية بينما في 2012 تم استيراد 24 مليون طن، أما المخالفات ففي 2009 تم إغلاق مخزنين بينما أغلق 15 مخزناً في 2010، وفي 16 في 2011، وفي 13 في 2012 وهذا يشير إلى أن الرقم عاد إلى النزول بعد

وأوردت إحصائية خاصة بحجم المستوربات والمخالفات، مشيرة إلى أنه في عام 2009 تم استيراد 8 ملايين طن ونصف المليون من المواد الغذائية بينما في 2012 تم استيراد 24 مليون طن، أما المخالفات ففي 2009 تم إغلاق مخزنين بينما أغلق 15 مخزناً في 2010، وفي 16 في 2011، وفي 13 في 2012 وهذا يشير إلى أن الرقم عاد إلى النزول بعد

وأوردت إحصائية خاصة بحجم المستوربات والمخالفات، مشيرة إلى أنه في عام 2009 تم استيراد 8 ملايين طن ونصف المليون من المواد الغذائية بينما في 2012 تم استيراد 24 مليون طن، أما المخالفات ففي 2009 تم إغلاق مخزنين بينما أغلق 15 مخزناً في 2010، وفي 16 في 2011، وفي 13 في 2012 وهذا يشير إلى أن الرقم عاد إلى النزول بعد

وأوردت إحصائية خاصة بحجم المستوربات والمخالفات، مشيرة إلى أنه في عام 2009 تم استيراد 8 ملايين طن ونصف المليون من المواد الغذائية بينما في 2012 تم استيراد 24 مليون طن، أما المخالفات ففي 2009 تم إغلاق مخزنين بينما أغلق 15 مخزناً في 2010، وفي 16 في 2011، وفي 13 في 2012 وهذا يشير إلى أن الرقم عاد إلى النزول بعد



عبدالله الكندري ومحمد طالب واستقلال المسلم وعواطف العلوي خلال الندوة

رائدة وملتزمة باشتراطات سلامة الغذاء يجب أن يتم الإعلان عنها وتكريمها كونها تشكل عامل أمان واطمئنان للمستهلك وللصحة العامة، في المقابل هناك شركات مخالفة يجب أن تعاقب بشدة لتكون رادعة عن هذه الممارسات التي تؤدي إلى سلامة العامة.

ولفت إلى مثال إغلاق أحد المطاعم في أم الهيمان وإعادة فتحه بعد 12 يوماً بالرغم من المخالفات الكبيرة عليه وبالرغم من أن صاحب المطعم كان سبق أن قبض عليه منذ 10 سنوات بالجرم نفسه ولكنه عاد لمزاولة نشاطه وتم إعطاؤه رخصة لذلك، متسائلاً هل الأمر بسبب أن العقوبات غير رادعة أم بسبب الحسوية؟

وتحدثت عن الحملة ضد الغذاء الفاسد التي انطلقت منذ عام تقريباً تحت عنوان «يسك أكل فاسد»، من قبل بعض أعضاء المجلس، لافتة إلى أن التطوير يحتاج إلى الكثير في ظل المعاناة التي يلاقيها المفتشون وكذلك قلة عددهم، مشدداً على ضرورة أن تكون هناك هيئة للغذاء لا يتم التصارع على من يرأسها منذ الآن، مشدداً على ضرورة إيجاد وحدة لقياس الأمن الغذائي، وإنذار سريع للتبليغ عن المخاطر والارتقاء بعملية المفتش اليوم مازال يعتمد على حواسه الثلاث للمس والشم والتذوق في عملية التفتيش وحيثية تعتبر مخزية جداً نظراً لعملة الهام في ظل هذا التطور في وسائل الصحة الوقائية في الأمن الغذائي، مشدداً على ضرورة وجود مختبرات متقلة ومؤقتة لدعم المفتش في عمله.

ولفت إلى أهمية وجود رقابة مستمرة على المنتجات الغذائية، معتبراً أن هناك عدم اكتراث من قبل المسؤولين في البلدية لصحة المواطن وعدم جدية وخصوصاً في إدارة الأغذية، لافتة إلى أن إنشاء مختبرات أو تخريج دفعات من المفتشين لن تشكل الحل الكامل بل الحل في وقفة جادة تغلب مصلحة المواطن على مصلحة من تسول له نفسه العبث بصحة الناس. ولفت إلى أنه خلال عام من الحملة تم إقرار تغلظت العقوبات ووضع خط ساخن للتبليغ عن المخالفات الغذائية ولكنه غير فعال وهو بدائي إلى الآن، وليس هناك سرعة في تلقي المظالم والتعامل معها، كما سيتم خلال الأيام المقبلة تفعيل مسألة الإعلان عن المنتج الذي تنتشر فيه مواد فاسدة عبر الصحف والقنوات.

ولفت إلى أن المرحلة القادمة أي خلال هذا العام ستشهد خطوات إلى الأمام في هذا الشأن وهي إنشاء المخازن الحدودية التي ستقضي على السليبيات، إذ أن التاجر لا يستطيع التصرف بالبضاعة قبل صدور نتائج الفحوصات بشأنها، كما سيتم تعديل حقيبة المفتش وتزويدها بمعدات حديثة مهمة لقيامه بعمله بدقة.

مسؤولية سلامة الغذاء

بدورها، عرفت مديرة إدارة الأغذية المستوردة في بلدية الكويت استقلال المسلم الفساد ببعده العام وهو البطالان، لافتة إلى أنه فيما يخص الأغذية فهو التلف، شارحة الأسباب التي تؤدي إلى فساد الأغذية بعد انتهاء عمرها الزمني أي مدة صلاحيتها وفقاً لنوع الأغذية ومدى رطوبتها وتنوع مكوناتها، لافتة إلى أن العوامل البيئية والمناخية

رائدة وملتزمة باشتراطات سلامة الغذاء يجب أن يتم الإعلان عنها وتكريمها كونها تشكل عامل أمان واطمئنان للمستهلك وللصحة العامة، في المقابل هناك شركات مخالفة يجب أن تعاقب بشدة لتكون رادعة عن هذه الممارسات التي تؤدي إلى سلامة العامة.

ولفت إلى مثال إغلاق أحد المطاعم في أم الهيمان وإعادة فتحه بعد 12 يوماً بالرغم من المخالفات الكبيرة عليه وبالرغم من أن صاحب المطعم كان سبق أن قبض عليه منذ 10 سنوات بالجرم نفسه ولكنه عاد لمزاولة نشاطه وتم إعطاؤه رخصة لذلك، متسائلاً هل الأمر بسبب أن العقوبات غير رادعة أم بسبب الحسوية؟

وتحدثت عن الحملة ضد الغذاء الفاسد التي انطلقت منذ عام تقريباً تحت عنوان «يسك أكل فاسد»، من قبل بعض أعضاء المجلس، لافتة إلى أن التطوير يحتاج إلى الكثير في ظل المعاناة التي يلاقيها المفتشون وكذلك قلة عددهم، مشدداً على ضرورة أن تكون هناك هيئة للغذاء لا يتم التصارع على من يرأسها منذ الآن، مشدداً على ضرورة إيجاد وحدة لقياس الأمن الغذائي، وإنذار سريع للتبليغ عن المخاطر والارتقاء بعملية المفتش اليوم مازال يعتمد على حواسه الثلاث للمس والشم والتذوق في عملية التفتيش وحيثية تعتبر مخزية جداً نظراً لعملة الهام في ظل هذا التطور في وسائل الصحة الوقائية في الأمن الغذائي، مشدداً على ضرورة وجود مختبرات متقلة ومؤقتة لدعم المفتش في عمله.

ولفت إلى أهمية وجود رقابة مستمرة على المنتجات الغذائية، معتبراً أن هناك عدم اكتراث من قبل المسؤولين في البلدية لصحة المواطن وعدم جدية وخصوصاً في إدارة الأغذية، لافتة إلى أن إنشاء مختبرات أو تخريج دفعات من المفتشين لن تشكل الحل الكامل بل الحل في وقفة جادة تغلب مصلحة المواطن على مصلحة من تسول له نفسه العبث بصحة الناس. ولفت إلى أنه خلال عام من الحملة تم إقرار تغلظت العقوبات ووضع خط ساخن للتبليغ عن المخالفات الغذائية ولكنه غير فعال وهو بدائي إلى الآن، وليس هناك سرعة في تلقي المظالم والتعامل معها، كما سيتم خلال الأيام المقبلة تفعيل مسألة الإعلان عن المنتج الذي تنتشر فيه مواد فاسدة عبر الصحف والقنوات.

ولفت إلى أن المرحلة القادمة أي خلال هذا العام ستشهد خطوات إلى الأمام في هذا الشأن وهي إنشاء المخازن الحدودية التي ستقضي على السليبيات، إذ أن التاجر لا يستطيع التصرف بالبضاعة قبل صدور نتائج الفحوصات بشأنها، كما سيتم تعديل حقيبة المفتش وتزويدها بمعدات حديثة مهمة لقيامه بعمله بدقة.

مسؤولية سلامة الغذاء

بدورها، عرفت مديرة إدارة الأغذية المستوردة في بلدية الكويت استقلال المسلم الفساد ببعده العام وهو البطالان، لافتة إلى أنه فيما يخص الأغذية فهو التلف، شارحة الأسباب التي تؤدي إلى فساد الأغذية بعد انتهاء عمرها الزمني أي مدة صلاحيتها وفقاً لنوع الأغذية ومدى رطوبتها وتنوع مكوناتها، لافتة إلى أن العوامل البيئية والمناخية

رائدة وملتزمة باشتراطات سلامة الغذاء يجب أن يتم الإعلان عنها وتكريمها كونها تشكل عامل أمان واطمئنان للمستهلك وللصحة العامة، في المقابل هناك شركات مخالفة يجب أن تعاقب بشدة لتكون رادعة عن هذه الممارسات التي تؤدي إلى سلامة العامة.

ولفت إلى مثال إغلاق أحد المطاعم في أم الهيمان وإعادة فتحه بعد 12 يوماً بالرغم من المخالفات الكبيرة عليه وبالرغم من أن صاحب المطعم كان سبق أن قبض عليه منذ 10 سنوات بالجرم نفسه ولكنه عاد لمزاولة نشاطه وتم إعطاؤه رخصة لذلك، متسائلاً هل الأمر بسبب أن العقوبات غير رادعة أم بسبب الحسوية؟

وتحدثت عن الحملة ضد الغذاء الفاسد التي انطلقت منذ عام تقريباً تحت عنوان «يسك أكل فاسد»، من قبل بعض أعضاء المجلس، لافتة إلى أن التطوير يحتاج إلى الكثير في ظل المعاناة التي يلاقيها المفتشون وكذلك قلة عددهم، مشدداً على ضرورة أن تكون هناك هيئة للغذاء لا يتم التصارع على من يرأسها منذ الآن، مشدداً على ضرورة إيجاد وحدة لقياس الأمن الغذائي، وإنذار سريع للتبليغ عن المخاطر والارتقاء بعملية المفتش اليوم مازال يعتمد على حواسه الثلاث للمس والشم والتذوق في عملية التفتيش وحيثية تعتبر مخزية جداً نظراً لعملة الهام في ظل هذا التطور في وسائل الصحة الوقائية في الأمن الغذائي، مشدداً على ضرورة وجود مختبرات متقلة ومؤقتة لدعم المفتش في عمله.

ولفت إلى أهمية وجود رقابة مستمرة على المنتجات الغذائية، معتبراً أن هناك عدم اكتراث من قبل المسؤولين في البلدية لصحة المواطن وعدم جدية وخصوصاً في إدارة الأغذية، لافتة إلى أن إنشاء مختبرات أو تخريج دفعات من المفتشين لن تشكل الحل الكامل بل الحل في وقفة جادة تغلب مصلحة المواطن على مصلحة من تسول له نفسه العبث بصحة الناس. ولفت إلى أنه خلال عام من الحملة تم إقرار تغلظت العقوبات ووضع خط ساخن للتبليغ عن المخالفات الغذائية ولكنه غير فعال وهو بدائي إلى الآن، وليس هناك سرعة في تلقي المظالم والتعامل معها، كما سيتم خلال الأيام المقبلة تفعيل مسألة الإعلان عن المنتج الذي تنتشر فيه مواد فاسدة عبر الصحف والقنوات.

ولفت إلى أن المرحلة القادمة أي خلال هذا العام ستشهد خطوات إلى الأمام في هذا الشأن وهي إنشاء المخازن الحدودية التي ستقضي على السليبيات، إذ أن التاجر لا يستطيع التصرف بالبضاعة قبل صدور نتائج الفحوصات بشأنها، كما سيتم تعديل حقيبة المفتش وتزويدها بمعدات حديثة مهمة لقيامه بعمله بدقة.

مسؤولية سلامة الغذاء

بدورها، عرفت مديرة إدارة الأغذية المستوردة في بلدية الكويت استقلال المسلم الفساد ببعده العام وهو البطالان، لافتة إلى أنه فيما يخص الأغذية فهو التلف، شارحة الأسباب التي تؤدي إلى فساد الأغذية بعد انتهاء عمرها الزمني أي مدة صلاحيتها وفقاً لنوع الأغذية ومدى رطوبتها وتنوع مكوناتها، لافتة إلى أن العوامل البيئية والمناخية



البروفيسور ديفيد كيبانديز

تخلت مجموعة «نساء ضد الفساد» مساء أمس الأول باكورة أنشطتها بندوة حول الأغذية الفاسدة وكيفية التعرف عليها والإجراءات المطلوبة لمكافحتها بمشاركة عضو المجلس البلدي عبدالله الكندري ومدير إدارة الأغذية المستوردة إقبال المسلم ورئيس سوق المباركية محمد عبدالله الكندري تحدث المشاركون عن أهمية تطوير كل ما يتعلق بالصحة الغذائية والحفاظ على سلامة الأغذية.

وبداية تحدثت العضو المؤسس في المجموعة عواطف العلوي عن رؤية المجموعة العنصرية إلى أنها تقوم على أساس اجتماعي مستمد من مسؤولية كل فرد تجاه وطنه وتسيط الضوء على مواضع الخلل والفساد وتكلفتها على المواطن بصفة خاصة وعلى الوطن بصفة عامة وترسيخ ثقافة قول «لا للفساد» إيماناً منها بأن البلدان التي يعنى مواطنوها أهمية مكافحة الفساد واجتثاثه هي البلدان الأكثر ثقة واستقراراً اجتماعياً وتقدماً اقتصادياً وفرصتها أكبر من غيرها بمستقبل أكثر إشراقاً لأبنائها وأجيالها القادمة.

ولفتت إلى أن أهداف المجموعة تكمن في الكشف عن مواضع الفساد في المجتمع وفتح ملفاته وتبيان آثاره على النشاط الاقتصادي وعلى مستقبل الأجيال القادمة ونشر الوعي بأهمية القضاء على الفساد وغرس قيم النزاهة في نفوس الشء باعتبارهم ثروة الوطن الحقيقية المعتمد عليها في المستقبل بالإضافة إلى إعادة إحياء القيم الكويتية الأصيلة التي تستهجن الفساد وتعتبره مسلكاً مشيناً، مشيرة إلى أن مؤسسات المجموعة هن أسرار المعنوق وديسهم الخترش، وعواطف العلوي وديسهم العثيمين وديسهم الفريخ وسيتم فتح باب الانخراط في المجموعة للراغبين في العمل ضد الفساد.

وتحدثت عن الحملة ضد الغذاء الفاسد التي انطلقت منذ عام تقريباً تحت عنوان «يسك أكل فاسد»، من قبل بعض أعضاء المجلس، لافتة إلى أن التطوير يحتاج إلى الكثير في ظل المعاناة التي يلاقيها المفتشون وكذلك قلة عددهم، مشدداً على ضرورة أن تكون هناك هيئة للغذاء لا يتم التصارع على من يرأسها منذ الآن، مشدداً على ضرورة إيجاد وحدة لقياس الأمن الغذائي، وإنذار سريع للتبليغ عن المخاطر والارتقاء بعملية المفتش اليوم مازال يعتمد على حواسه الثلاث للمس والشم والتذوق في عملية التفتيش وحيثية تعتبر مخزية جداً نظراً لعملة الهام في ظل هذا التطور في وسائل الصحة الوقائية في الأمن الغذائي، مشدداً على ضرورة وجود مختبرات متقلة ومؤقتة لدعم المفتش في عمله.

ولفت إلى أهمية وجود رقابة مستمرة على المنتجات الغذائية، معتبراً أن هناك عدم اكتراث من قبل المسؤولين في البلدية لصحة المواطن وعدم جدية وخصوصاً في إدارة الأغذية، لافتة إلى أن إنشاء مختبرات أو تخريج دفعات من المفتشين لن تشكل الحل الكامل بل الحل في وقفة جادة تغلب مصلحة المواطن على مصلحة من تسول له نفسه العبث بصحة الناس. ولفت إلى أنه خلال عام من الحملة تم إقرار تغلظت العقوبات ووضع خط ساخن للتبليغ عن المخالفات الغذائية ولكنه غير فعال وهو بدائي إلى الآن، وليس هناك سرعة في تلقي المظالم والتعامل معها، كما سيتم خلال الأيام المقبلة تفعيل مسألة الإعلان عن المنتج الذي تنتشر فيه مواد فاسدة عبر الصحف والقنوات.

ولفت إلى أن المرحلة القادمة أي خلال هذا العام ستشهد خطوات إلى الأمام في هذا الشأن وهي إنشاء المخازن الحدودية التي ستقضي على السليبيات، إذ أن التاجر لا يستطيع التصرف بالبضاعة قبل صدور نتائج الفحوصات بشأنها، كما سيتم تعديل حقيبة المفتش وتزويدها بمعدات حديثة مهمة لقيامه بعمله بدقة.

مسؤولية سلامة الغذاء

بدورها، عرفت مديرة إدارة الأغذية المستوردة في بلدية الكويت استقلال المسلم الفساد ببعده العام وهو البطالان، لافتة إلى أنه فيما يخص الأغذية فهو التلف، شارحة الأسباب التي تؤدي إلى فساد الأغذية بعد انتهاء عمرها الزمني أي مدة صلاحيتها وفقاً لنوع الأغذية ومدى رطوبتها وتنوع مكوناتها، لافتة إلى أن العوامل البيئية والمناخية

دار الآثار: كيبانديز حاضر عن نتائج موسمين من التنقيب في فيلكا



بدر البعيجان

«حفائر فيلكا - البعثة الكويتية الجورجية» عنوان المحاضرة التي ألقاها رئيس البعثة الجورجية في حفائر فيلكا البروفيسور ديفيد لورد كيبانديز وذلك في مركز الميدان الثقافي ضمن موسم دار الآثار الإسلامية الثقافي الثامن عشر - قدم المحاضرة وأدار حولها النقاش بدر أحمد البعيجان رئيس اللجنة التأسيسية لأصدقاء الدار البروفيسور كيبانديز استعرض بداية ملامح الحياة في جورجيا وتحدثت عن المتاحف وكيفية زيارة هذا العدد منها ليستوعب نتائج الحفائر التي تقام هناك. وقال إن البعثة الجورجية بدأت العمل في فيلكا مع البعثة الكويتية منذ انطلاق الاتفاق البحثي للتنقيب مع المجلس الوطني منذ عامين. واستعرض كيبانديز نتائج موسمين من الحفائر بداية قائلًا: إن أعمال البعثة المشتركة خلال الموسم الأول بدأت في الفترة من 7/3/2011 إلى 20/4/2011. في موقع العوازم، الواقع على الساحل الشرقي لجوزية فيلكا، وقد أنهت البعثة أعمالها في الموقع بالكامل. ويمكن تجزئة الموقع إلى قسمين: القسم الشمالي ويمثل بقايا حجرية غير منتظمة، ولا تمثل ظاهرة معمارية وهي خالية من المواد الأثرية، وقد صفت هذه الحجارة فوق طبقة الرمال الناعمة في شكل يشبه التل الصغير، ويصعب تاريخ هذا النوع من الظواهر الأثرية.

بينما الجزء الجنوبي عبارة عن نصب حجرية شديدة العناية، وفي محيط هذه النصب كشف عن كسر فخارية تميز فخاريات المدينة الثانية، ووجدت كذلك طبقات من الأصداف على مستوى البناء.

أما الموسم الثاني فذكر المحاضر كيبانديز أن البعثة الكويتية الجورجية بدأت أعمالها في جزيرة فيلكا لدراسة الساحل الشمالي الشرقي للجزيرة وفي هذا الموسم أجريت بعض أعمال التنقيب في المنطقة وشُفت عن منشأة من المحتمل أنها قرن مبني من الحجارة مفسم إلى جزأين، ويعتبر هذا هو الاكتشاف الأول من نوعه في الجزيرة، كما تم الكشف عن بعض الوحدات السكنية المبنية من الحجارة البحرية منتشرة في طول الساحل، وقد أرخت تلك المنشآت لأكثر من مائة سنة مضت، ومازالت الدراسات مستمرة للموسم القادمة في هذه المنطقة.

تجنب إرتفاع ضغط الدم Avoid Hypertension

حملة أطلقتها MC Group بالتعاون مع مستشفى السيف وسوق شرق بمناسبة يوم الصحة العالمي



د. هاني يونان



د. هاني يونان: 26.3% من الشعب الكويتي يعاني من إرتفاع ضغط الدم

أطلقت MC Group التحول التوعوية بالتعاون مع مستشفى السيف وسوق شرق حملة توعية بمناسبة يوم الصحة العالمي تحت عنوان تجنب إرتفاع ضغط الدم، الموضوع الذي اختارته منظمة الصحة العالمية لهذه السنة، وفي هذه المناسبة تم تنظيم مؤتمر في 7 أبريل في قاعة المحاضرات في حرم المستشفى حيث ألقى فيه د. هاني يونان محاضرة أرواح فيها أسباب وأعراض ومضاعفات وطرق علاج إرتفاع ضغط الدم، وعرض د. يونان إرتفاع ضغط الدم على أنه من الأمراض المزمنة الشائعة ومن الأمراض السامة التي لاكتشف إلا عند ظهور إحدى أعراضها.

حافظ على نظام غذائي صحي وممارسة الرياضة بانتظام لحياة أطول

كما شرح د. هاني بأن ضغط الدم ينتج عن التفاعل بين كمية الدم التي يضخها القلب في الدقيقة الواحدة والقسوة الطرفية للأوعية الدموية. كما قد يربط د. يونان بأن 90% من حالات إرتفاع ضغط الدم تعود إلى عوامل وراثية أو مرتبطة بنظام الحياة. وقد حذر د. هاني من إعمال إرتفاع ضغط الدم الذي يؤدي إلى أضراراً للأوعية والأعضاء.

ويشير د. هاني يونان إلى أن ضغط الدم المرتفع قد يؤدي إلى أمراض خطيرة مثل أمراض القلب والشرايين الطرفية بالرجلين وأرتفاع نسبة الكوليسترول في الدم. وقد حذر د. يونان من أن زيادة الوزن وعدم ممارسة الرياضة



د. هاني يونان مع مستشفى السيف يقام محاضرة عن إرتفاع ضغط الدم



فحص ضغط الدم في سوق شرق



جانب من المحاضرة في مستشفى السيف



فحص ضغط الدم في سوق شرق



فحص ضغط الدم في سوق شرق