

صفحة يومية تعنى بشؤون المستهلكين.. الأسعار اليومية للخضار والفاكهة والأسماك المعتمدة.. أخبار وزارة التجارة والصناعة.. العروض والتخفيضات السريعة وجميع الأنشطة والفعاليات التعاونية. يسعدنا التواصل معكم

consumer@alanba.com.kw

إعداد: محمد راتب - عاصف رمضان

عروض الخضار والفاكهة ليوم الثلاثاء

جمعية صباح الناصر	جمعية علي صباح السالم
جمعية الدسمه وبنيد القار	جمعية الشاميه والشويخ
جمعية العدلية	جمعية العمان والنصر
جمعية البرموك	جمعية مبارك الكبير والفرين
جمعية الظاهر	جمعية النسيم
جمعية عبدالله المبارك	جمعية الفروانية
جمعية جابر العلي	جمعية الأندلس والرفعي

اسعار الخضار والفاكهة:	
6,000	كستناء صيني 7 كيلو
17,000	أفوكادو أمريكي 10 كيلو
8,500	اناناس فلبيني 10 كيلو
1,500	كانكا ايراني 2 كيلو
2,500	أفوكادو افريقي 4 كيلو
6,500	الكمرى اسباني 10 كيلو
6,000	الكمرى ارجنتيني 10 كيلو
6,000	بابايا هندي 10 كيلو
1,580	بانانجان اردني 6 كيلو
1,500	بانانجان سعودي 5 كيلو
4,000	يامية سعودي 5 كيلو
3,500	يامية سعودي 7 كيلو
3,750	برتقال افريقي 15 كيلو
1,750	برتقال ليبناني 6 كيلو
5,000	بروكلي اسباني صندوق 8 كيلو
3,000	بصل ايراني 15 كيلو
1,000	بصل ايراني 6 كيلو
3,250	بصل باكستاني 15 كيلو
1,250	بصل لبناني ابيض 4 كيلو
3,500	بصل مصري 22 كيلو
3,500	بصل مصري 25 كيلو
1,500	بصل مصري 9 كيلو
1,000	بصل مصري 6 كيلو
3,000	بطاطا ايراني 15 كيلو
2,500	بطاطا لبناني 10 كيلو
1,250	بطاطا مصري 5 كيلو
1,500	بطاطا مصري 7 كيلو
3,920	بطاطا مصري 18 كيلو
1,250	بطاطا مصري حلو 2 كيلو
1,130	بيض كويتي * بيض
1,000	بيض كويتي * متوسط
0,850	بيض كويتي * صغير
1,250	تفاح ايراني 3 كيلو
2,750	تفاح ايراني 6 كيلو
8,000	تفاح شيلي احمر 18 كيلو
8,500	تفاح شيلي سكري 18 كيلو
9,000	تفاح فرنسي 18 كيلو
2,500	تمر اردني 5 كيلو
1,000	تمر سعودي 1 كيلو
2,000	تمر سعودي 2 كيلو
2,380	تين تركي 2 كيلو
4,000	نوم صيني 10 كيلو
3,000	نوم صيني 6 كيلو
3,420	نوم صيني قله 10 كيلو
4,000	جزر استرالي 10 كيلو
2,500	جزر الصين 10 كيلو
2,250	جزر سعودي 10 كيلو
1,000	جوجافة مصري 1 كيلو
3,500	جوز الهند هندي 10 كيلو
4,670	خس اردني 10 كيلو
3,500	خس ايراني 10 كيلو
4,000	خس لبناني مورون كشف 5 كيلو
1,670	خيار اردني 10 كيلو
1,500	ذرة اردني 4 كيلو
1,750	ذرة سعودي 4 كيلو
2,500	رقي ايراني 10 كيلو
3,130	رمان مصري 10 كيلو
4,000	رمان مصري 14 كيلو
1,500	رمان مصري 4 كيلو
3,000	رمان هندي 4 كيلو
9,000	رمان يعني 15 كيلو
2,750	زنجبيل صيني 6 كيلو
3,000	زنجبيل صيني 7 كيلو
2,000	زهرة اردني 6 كيلو
2,250	زهرة اردني 7 كيلو
1,500	زهرة سعودي 5 كيلو
2,130	شلفم سعودي 8 كيس
3,500	شمام اردني 10 كيلو
1,250	طماطم اردني 9 كيلو 130 حبة
1,750	طماطم تركي 8 كيلو
2,500	طماطم شيري مصري 2 كيلو
3,500	طماطم شيري هولندي 2 كيلو
1,250	طماطم 6 كيلو اردني
3,500	عنب ايطالي احمر 5 كيلو
1,500	عنب مشكل مصري 3 كيلو
2,500	عنب مشكل مصري 5 كيلو
2,500	فاصوليا خضراء سعودي 4 كيلو
1,750	قائنسيا لبناني 6 كيلو
13,000	قراولة أمريكي 6 كيلو
2,500	فلفل اردني 5 كيلو
3,500	فلفل بارد اردني 5 كيلو
3,000	فلفل بارد مصري 3 كيلو
1,750	فلفل سعودي 4 كيلو
2,630	فلفل هندي 4 كيلو
2,500	قرع ايراني 10 كيلو
2,500	قرع عماني 10 كيلو
3,500	قرع هندي 10 كيلو
1,750	قلقاس صيني 6 كيلو
1,920	كوسا اردني 6 كيلو
2,630	كوسا سعودي 10 كيلو
2,130	كوسا سعودي 8 كيلو
1,500	كيوي ايراني 3 كيلو
2,500	كيوي ايراني 5 كيلو
2,750	كيوي شيلي 3 كيلو
3,250	كيوي نيوزلندي 3 كيلو
2,000	ليمون اردني 6 كيلو
5,500	ليمون افريقي 15 كيلو
1,080	ليمون مصري 1 كيلو
1,500	ليمون مصري 2 كيلو
3,500	مانجو مصري 3 ك
3,000	مشروم ايراني 2 كيلو
3,000	مشروم سعودي 2 كيلو
3,000	مشمش تركي 2 كيلو
5,000	ملفوف اردني اخضر 15 كيلو
2,000	ملفوف سعودي اخضر 10 كيلو
4,750	موز فلبيني دلونتي 14 كيلو
2,000	موز فلبيني دلونتي 5 كيلو
3,000	موز فلبيني دلونتي 7 كيلو
4,750	موز فلبيني شيكنا 14 كيلو
3,000	موز فلبيني شيكنا 7 كيلو
1,880	تكرتين لبناني 3 كيلو

إظهار السلع المقلدة والردينة على أنها أصلية يضّر المستهلكين

القانون يعاقب المتلاعبين بجودة المنتج ومواصفات ومقاييس المنتجات الصناعية

ويوضح المسؤول الحكومي أن هناك تفتيشاً دورياً وهو كشف مخطط أو فاجئاً تقوم به الإدارة فجائياً على المنشأة المرخص لها باستخدام علامة الجودة الكويتية على إنتاجها، للتأكد من مطابقة السلعة للمواصفات المعتمدة وقيام المنشأة بجميع الالتزامات التي تعهدت بها للهيئة. وعن الترخيص يقول: هو شهادة تمنح من «الهيئة» باستخدام علامة الجودة الكويتية على السلعة أو السلع المحددة فيها.

وجاء في القرار ان هؤلاء الموظفين لهم حق دخول المنشآت ومقار الحرف الصناعية والمخازن والمحال وأخذ العينات والإطلاع على سجلاتها لمراقبة الالتزام بأحكام المرسوم بقانون رقم 128 لسنة 1977 بشأن التوحيد القياسي وقانون الصناعة رقم 56 لسنة 1996 في إصدار قانون الصناعة وما يترتب على ذلك من ضبط الحالات المخالفة وتحرير المحاضر اللازمة وإحالتها للجهات المختصة ولهم الحق في الاستعانة برجال الشرطة إذا لزم الأمر.

المواد والآلات والموارد والطاقة والوقت والمجهود، وخفض التكاليف، وضمان وتحسين جودة وإسكان تبادل وتحمل السلع الصناعية، وتحقيق الاقتصاد الإجمالي الأمتل. وقد أصدرت الهيئة العامة للصناعة مؤخرًا قرار وزاريا تضمنت مادته الأولى على ندب موظفين لمراقبة تطبيق المواصفات القياسية الكويتية والخليجية والدولية التي تحددها القوانين والقرارات على كافة المنتجات المستوردة والمحلية.

الصناعية يقول مسؤول حكومي في تصريح لـ «الأنباء» إن المرسوم بالقانون رقم 128 لسنة 1977 في شأن توحيد المواصفات القياسية نص على إنشاء إدارة المواصفات والمقاييس بالهيئة العامة للصناعة، مشيراً إلى أن هذا القانون يهدف من إنشاء هذه الإدارة القائمة حالياً لتحقيق اهداف التوحيد القياسي وبالأخص تبسيط وتيسير وتوحيد وتظيم وتحسين وزيادة كفاءة وتنسيق الأنشطة الوطنية في قطاع الإنتاج والخدمات، وتحقيق الوفرة في

المجتمع، والبحث عن المنتج الرخيص. فتوحيد المواصفات القياسية مطلباً ضرورياً لجميع الأنشطة التجارية، فقد كان من الضروري حماية المستهلك من جهة، والإنتاج الوطني من جهة أخرى، من خلال توحيد المواصفات والمقاييس وإرسالها على أسس علمية سليمة لضمان الجودة وفتح آفاق التصدير إلى الأسواق العالمية. ولأهمية مكافحة الغش التجاري في المقاييس والمواصفات للمنتجات

كل منتج صناعي له مواصفات ومقاييس، والتلاعب في المواصفات والمقاييس لأي منتج صناعي يعد من عمليات الغش التجاري التي تضر المستهلكين. لاتزال بعض المحلات التجارية والمستوردين يتلاعبون بجودة المنتج، ومصدره، وإظهار السلع المقلدة والردينة على أنها أصلية. إن الجودة تعني الإتقان، وظهور الغش التجاري في الأسواق المحلية جاء بسبب ضعف ثقافة الجودة بين أفراد

عقوبات لمن يخفي بيانات أو التهرب من تفتيش «المقاييس»

الحكم بسحب الترخيص بمزاولة النشاط. وتنص المادة رقم 28 من القانون على حظر تسجيل أي منشأة أو مؤسسة أو جهة أو جماعة تحمل اسماً يتعارض مع أحكام هذا القانون. وحظر تسجيل أي علامة أو شكل أو رمز أو إشارة أو خلافه يتعارض مع أحكام هذا القانون. ومنح براءة اختراع تحمل عنواناً يحتوي على أي اسم أو علامة أو إشارة أو شكل أو رمز أو خلافه يتعارض مع أحكام هذا القانون.

تنص المادة رقم 26 من قانون رقم 128 لسنة 1977 بأنه يعاقب كل من اعاق أو تهرب أو منع التفتيش الذي تجرته ادارة المقاييس خاصة بأعمالها أو امتنع عن اعطاء بيانات أو ابلبي بيانات مخالفة للواقع بالحبس مدة لا تزيد على ثلاثة اشهر وبغرامة لا تجاوز 225 ديناراً أو بإحدى هاتين العقوبتين. وفي المادة رقم 27 تنص على أنه في حالة العودة إلى ارتكاب إحدى الجرائم المنصوص عليها في مواد القانون خلال خمس سنوات يضاعف الحد الأقصى للعقوبة مع

كيف يتعرف المستهلك على السمك الفاسد وغير الطازج ويتجنب مخاطر التسمم؟

غش الأسماك.. أساليب متنوعة

خط المستورد مع المحلي والطازج مع الفاسد.. تلوين الخياشيم بالأحمر.. نزع العيون ورش كميات من الملح

سيتسبب في تلف الأسماك الميكروبيولوجي لكون السمكة حساسة للغاية، كما أن النشاط البكتيري بالتعاون مع التحلل الذاتي بالانزيمات يجعل الأسماك مرفوضة، فهذه البكتيريا تنتج سموما قاتلة، سمع العلم أن الأسماك التي يتم اصطيادها حديثاً تشتمل على عدد كبير من البكتيريا وذلك بحسب البيئة التي تعيش فيها، ولكنها تكون في حالة اتزان، أما بعد الموت فهي تقوم بمهاجمة الأنسجة وتدميرها، ولذلك فإن التخزين الجيد ودرجة الحرارة المنخفضة تعمل على تخفيض عمل هذه البكتيريا والحد منها. «أنباء المستهلك» ترى أنه لا بد من أن يكون هناك حلول عملية لخفض إنتاج الأسماك وتوافرها في السوق من خلال زيادة الإنتاج السمكي ودعم أصحاب المهنة وإنشاء محاضن خاصة بالأسماك ومزارع لها وإيجاد مصانع تهتم بعملية التبريد والتدخين والتجميد والتعليب والتجفيف والتعليب، بالإضافة إلى زيادة الرقابة من قبل التجارة والجمارك وعدم السماح بدخول أسماك مشكوك في أمرها أو لم تحصل على موافقة وزارة الصحة والبلدية للدخول.

● انفجار بطن السمكة وخروج الاحشاء. ● تلون لحم السمكة على امتداد السلسلة العظيمة باللون الاحمر. ● احمل السمكة من راسها فإذا سقط ذيلها لأسفل فهي غير طازجة. ● عندما تقطع السمكة يجب ألا تتزرف. ● ألا تفقد السمكة مرونتها المعهودة وألا تنفصل عن العظم بسهولة. ● وعندما نتأكد من أن السمكة باتت طازجة ويتم شراء كميات كبيرة منها فإن هناك ضرورة لحفظها بشكل جيد، فالطازج لا يبقى في الفريزر أكثر من 5 أيام، أما المجمد فيجب اقصى إلى 10 أيام، مع الانتباه إلى أنه كلما ابتعد السمك عن يوم صيده فإنه يفقد جانبا من طعمه اللذيذ، ولكن إذا رغبتنا في الحفظ لفترة أطول فيجب أن تكون درجة الحرارة 28م، لتجنب تكون بللورات ثلجية داخل خلايا الأنسجة فتتسبب في الإضرار بها حال كون التجميد أكثر من ذلك، مع تجنب تكديسها فوق بعض وترك مساحات تهوية في الفريزر. إن التأخر في عملية التجميد أو التخزين الصحيح

يتفطن أحيانا الباعة فيقومون بتلوين الخياشيم بالأحمر لتكون بالشكل الطبيعي مع نزع العيون لإخفاء الفاسد منها فالملح يتسبب في جميد العين وإتلافها، وربما يتم رش السمك بكميات كبيرة من الملح لإخفاء اللون أو رش املاح الفوسفات لجعلها رطبة تحتفظ بالماء.

طرق التعرف على السمك الفاسد

والسؤال الآن كيف بإمكان المستهلك أن يتعرف على السمكة الفاسدة؟ يتم التعرف على السمكة الفاسدة من خلال العديد من العطايات: ● الرائحة الكريهة لها والتي تشبه رائحة النشادر. ● ألا تنفصل القشور بسهولة عن الجلد حال حكها بطريقة عكسية. ● عودة اللحم لطبيعته مباشرة حال الضغط عليه بأصبع اليد. ● أن يكون اللون احمر طبيعيا براقاً زجاجيا. ● إذا وضعنا كمية من الاسماك في حوض فإن الطازج يسقط للقاع فوراً، والفاسد يطفو والسبب أنه ممتلئ بالغازات الناتجة عن التحلل.



السمك الطازج مصدر مهم للغذاء والطاقة

سواء التخزين يتسبب بنشوء بكتيريا على السمكة لا تزول حتى بطهوها وتتسبب في أضرار للجهاز الهضمي والمعدة والكبد والكلى أو إتلاف بعض خلايا الدماغ.

تفنن في الغش

تتنوع اساليب الغش في السمك بصور وطرق متعددة، فقد يتم بيع السمك المستورد على أنه محلي، وقد يتم خلط الأول بالثاني وبيعه على أنه من الكويت، وقد يجري وضع المجمد أو المخزن وجعل الطازج على سطح البسطة، إلى جانب ذلك

تعتبر الأسماك سلعة وغذاء يعتمد عليه الكثيرون بالإضافة إلى كونه يدخل ضمن اقتصاد بعض الدول حيث نجد أن دولا بعينها تقوم بترتيبه وبيعه للدول الأخرى بأسعار منافوثة، ولذلك فهو مصدر مهم من مصادر الغذاء والصحة العامة.

هذه السلعة على الرغم من مذاقها اللذيذ وعشيق الملايين لها إلا أن هناك أسراراً يجب على المستهلكين معرفتها حولها، وخصوصاً للراغبين في شرائها من الأسواق على أنها طازجة حيث يحتفظ بسوق السمك بعشاقه الراغبين في الحصول عليه في مواسمه، فالكويت من الدول التي يعتمد سكانها قديماً وحديثاً على السمك كوجبة مهمة في طعامهم.

كيف يستطع المستهلك التعرف إلى أن هذه السمكة طازجة وليست فاسدة؟ وكيف بإمكانه أن يعلم أن السمكة التي بين يديه لم يمر على اصطيادها 10 أو 15 يوماً، فالكثير من أسماك المهورم والشعمر والروبيان المستورد يصل إلى يد المستهلك بعد فترة من اصطياده، وقد يكون فاسداً بسبب سوء التخزين وهذا بالطبع يتسبب في الكثير من المخاطر الصحية التي نحن في غنى عنها حيث أن

استجابة سريعة من فروع الخضار في بعض الجمعيات لنداءات «أنباء المستهلك»

محلات مرخصة لبيع الخضار والفاكهة في الفروانية تباع المنتجات بلا تسعيرة ورقابة «التجارة» غائبة!

ومحدث بشكل يومي، وذلك حتى يتمكن المشتري من معرفة السعر بشكل صحيح وعدم الوقوع في غبن. هذا الواقع كان موجوداً في السابق لدى بعض فروع الخضار في الجمعيات التعاونية ولكنه تم تداركه بعد توجه البعض بالشكوى لـ «أنباء المستهلك» وجرى وضع التسعيرات وتحديثها بشكل يومي، والانتباه إليها بشكل جيد ووضع مراقبين عليها، ما يستحق منا كل الشكر والتقدير لهذه الاستجابة السريعة والحرص الكبير على خدمة المستهلكين وتسهيل الوصول إلى التسعيرة بالطرق النظامية.



محلات تجارية لبيع الخضار والفاكهة مرخصة من وزارة التجارة

حول هذا الأمر التي حملت وزارة التجارة المسؤولية الكاملة عن مثل هذه التصرفات حيث بإمكان البائع التحكم بالسعر كما يشاء وبيع كل شخص بسعر مختلف

تنتشر في محافظة الفروانية محلات مرخصة لبيع الخضار والفاكهة من غير تسعيرة، وإذا رغب أي شخص في الحصول على ما يريد فعليه إما أن يشتري ثم يقوم بدفع المال من دون أي سؤال مع احتمالية أن يفاجأ بالسعر أو لا وإما أن يسال عن كل سلعة يريد شراءها. هذه المحلات منتشرة بكثرة في الفروانية خصوصا أنها محافظة مكتظة بالعمالة والمقيمين، كما أنها مرخصة من قبل وزارة التجارة ومع ذلك لا توجد رقابة عليها من الوزارة ومكافحة الغش التجاري. «أنباء المستهلك» استقبلت مجموعة من الشكاوى