

بيروت في 2014/11/29

في إطار مواصلة حملة وزارة الصحة العامة في ملف سلامة الغذاء، توجه فريق من طبابة قضاء زحلة مساء السبت إلى معمل سنتر تعنايل للألبان والأجبان، والذي يكتب على منتجاته أنه مصنّف-ISO 22000 ، وذلك للكشف على المعمل والمستودع، لكن الناظر المكلف حراسة المعمل رفض إدخال فريق وزارة الصحة، لكن الفريق عاد وتمكن من دخول المعمل بعد اتصال وزير الصحة العامة وائل أبو فاعور بالمدعي العام في البقاع القاضي فريد كلاس الذي أوعز للقوى الأمنية فتح المعمل .

وتبين لفريق الوزارة أن المعمل يضم خمسة برادات، واحد منها تم إفراغ محتوياته بالكامل، وثلاثة حوت على مواد منتهية الصلاحية وفاسدة وعفنة، والأخير فيه مواد مصنعة حديثاً، لكن تبين أنها تحتوي حشرات وبرغش.

وفي المستودع تم العثور على كميات من الخميرة منتهية الصلاحية، ومادة حافظة منزوع الاسم عنها ومنتهية الصلاحية أيضاً، ونكهات صناعية، وزبدة لا تاريخ صلاحية لها، وكميات من الكشك بدون تاريخ صلاحية يرجح انها مصنعة من الألبان المنتهية الصلاحية.

ويعد إعداد لائحة بالمضبوطات وتصويرها، وكتابة تقرير عن حالة المعمل والمستودع، تم ختم البرادات ومداخل المستودع والمعمل بالشمع الأحمر، ورفع فريق الوزارة التقرير المفصل إلى وزير الصحة العامة وائل أبو فاعور، الذي سيحيل نهار الإثنين الملف برمته إلى القضاء، والادعاء على صاحب المعمل، لاتخاذ التدابير والإجراءات القانونية بحق المسؤولين عن هذه الجريمة الغذائية بحق المواطنين، مؤكداً أن حملة سلامة الغذاء أصبحت عملية مستمرة أيا كانت العقبات والمصاعب، لضمان حصول المواطنين وبشكل دائم على غذاء سليم وصحي مطابق لكل المعايير المطلوبة.