

أعلن وزير الصحة العامة وائل أبو فاعور أنه التزاماً بتحويل حملة سلامة الغذاء إلى حملة مؤسساتية مستمرة، سيتم البدء وبالاتفاق مع نقابات أصحاب المطاعم والفنادق واتحاد نقابات المؤسسات السياحية على البدء بتطبيق برنامج تصنيف الجودة في المطاعم اللبنانية. جاء ذلك في مؤتمر صحفي عقده في مكتبه في وزارة الصحة إثر اجتماع ضمه ونقيب أصحاب المطاعم طوني الرامي ونقيب أصحاب الفنادق بيار أشقر والأمين العام لاتحاد المؤسسات السياحية البحرية جان بيروتي والسيد خالد نزهة و عارف سعادة من نقابة أصحاب المطاعم.

وقد استهل أبو فاعور مؤتمره الصحفي بالتأكيد أن المواطن اللبناني ملّ وتعب ويئس من الحملات الموسمية التي تختفي مع اختفاء الحماس أو بعد حصول تسويات سياسية معينة أو إذا طرأت أحداث سياسية طغت على ما سبقها وفرضت أولويات جديدة. أما حملة سلامة الغذاء ففريدها حملة مؤسساتية مستمرة غير موسمية، فنضمن من خلال جملة إجراءات وضع الأسس التي تكفل عدم التراجع عما تحقق حتى الآن. وفي هذا الإطار يأتي برنامج تصنيف الجودة في المطاعم اللبنانية الذي نعلن عنه اليوم بعدما تم الاتفاق في شأن التوصل إليه مع النقابات المعنية، ويهدف إلى تأكيد الصورة الإيجابية للمطاعم اللبنانية وتحفيز المؤسسات العاملة في الشأن الغذائي ولا سيما المطاعم لتقديم الصورة الفضلى عن المطاعم والسياحة الخدمة في لبنان ورفع جودة الغذاء وتخفيف حالات التسمم وتحسين الخدمة. وتابع وزير الصحة العامة أن برنامج تصنيف الجودة يهدف من جهة إلى إعطاء الثقة للمواطن اللبناني والمقيم وللسائح الأجنبي، ومن جهة ثانية إلى إعطاء الحافز للمطعم اللبناني لتحسين أوضاعه. فهو ليس إجراء عقابياً بل إنه إجراء رقابي، كما أنه ليس إجراء إنتقامياً بل هو إجراء تحفيزي.

وأوضح الوزير أبو فاعور أن هذا البرنامج يتضمن لائحة مواصفات Check List وضعتها وزارة الصحة لتطبيقها في المطاعم اللبنانية. وقال إن تطبيق هذا البرنامج سيبدأ في العاصمة بيروت حيث تم إحصاء 931 مؤسسة، بعدما تم فصل فريق من أحد عشر مراقباً سيقومون بزيارة المطاعم في بيروت على مراحل ثلاثة. وتتضمن المرحلة الأولى كشفاً أولياً وتدوين ملاحظات يتم تبليغها للمطعم المعني، على أن يحصل بعد ذلك الكشف الثاني لتدوين ما حصل من تحسينات وتبليغ الملاحظات الجديدة، ويُعتبر بعد ذلك الكشف الثالث هو الكشف النهائي.

وتابع وزير الصحة العامة أن المدة الفاصلة بين الكشف الأول والكشف النهائي ستستغرق ثلاثة أشهر لتغليب الجانب التحفيزي للبرنامج وإعطاء المجال للمطعم المعني في تحسين وضعه، على أن يصدر في نهاية الكشف تصنيف المطعم علماً أن لا علاقة لهذا التصنيف بالتصنيف الآخر الصادر عن وزارة السياحة، بل هو مرتبط بسلامة الغذاء فقط. ويعتمد التصنيف على لائحة معايير منها أماكن تحضير الطعام وكيفية استلامه وتقديمه وأداء الموظفين والتنظيف والتطهير وأماكن المرافق الصحية وغرف تبديل الملابس وفحوصات الأكل والمياه إلخ.. بحيث توضع علامة على كل بند من هذه البنود؛ فإذا حصل المطعم بنتيجة الكشف النهائي على ما يتراوح بين 80% و90% من العلامات المطابقة للمواصفات، يُعطى شهادة سيلفر Silver. أما إذا تمكن من تجاوز نسبة الـ90% فيعطى شهادة بلاتينيوم Platinum. أما من لا يستطيع أن يبلغ عتبة الـ80% فلن تعطى له شهادة.

وأضاف الوزير أبو فاعور أنه من المفترض تعليق الشهادة على مدخل المطعم فيراها المواطن أو المقيم أو السائح ويقرر ما إذا كان سيلج إلى المطعم أم لا.

وحرص وزير الصحة العامة على التوضيح أن أهم ما في لائحة المواصفات أنها وضعت بالتشاور والتنسيق بين وزارة الصحة والنقابات المعنية، والاتجاه هو إصلاحي بالتأكد، أملاً أن يسهم هذا الأمر في تحسين جودة الغذاء وخدمة المطاعم والصورة السياحية للبنان، خصوصاً أن المهلة المعطاة والمحددة بين ثلاثة أشهر بين الكشف الأول والنهائي تعطي فرصة لصاحب المؤسسة لتحسين أوضاعه.

ولفت إلى أنه لولا حملة العينات التي قامت بها وزارة الصحة، لما تم الوصول إلى هذه النقطة المتقدمة في تأمين سلامة الغذاء في لبنان، مضيفاً أن هذه الحملة غير مسبوقه في الدول العربية وحتى بعض الدول الغربية، حتى أن

أصداءها تتردد في بعض الدول العربية حسب تأكيدات عدد من وزراء الصحة فيها حيث يبدو لبنان نموذجًا في هذا الإطار. وأبدى أبو فاعور ارتياحه لتلاقي وزارة الصحة مع النقابات على تحسين سلامة الغذاء في لبنان .

#### قرار جديد

وختم وزير الصحة العامة مؤتمره الصحافي بالإعلان عن قرار جديد تم اتخاذه بالتفاهم مع النقابات المعنية، ويقضي ب"الطلب من جميع المؤسسات الغذائية التي تتعاطى بتقديم الطعام وبغض النظر عن عدد أفرادها، بما في ذلك المطاعم الكبيرة والصغيرة والسناكات والأكشاك وغيرها، إنتداب موظف واحد على الأقل ثابت لديها لكي يخضع لتدريبات في سلامة الغذاء بشكل دوري، دورة واحدة على الأقل سنويًا، على أن يحصل على توثيق بحضور هذه الدورات. يتم تدريب الموظفين في أي شركة أو مؤسسة معتمدة لذلك بما فيها غرفة التجارة والصناعة. وقال أبو فاعور إن تطبيق هذا القرار سيبدأ في الأول من أيلول المقبل.

#### بيار أشقر

بدوره، رأى نقيب أصحاب الفنادق بيار أشقر أن عصر العقاب قد مرّ، وهذا البرنامج مؤشر للانتقال إلى عصر الإيجابيات والبحث عن كيفية التحسين والتطوير. وأشار إلى دورات تدريبية قد حصلت من قبل اتحاد النقابات السياحية في مناطق عدة للمساهمة في هذا المجال.

#### طوني الرامي

أما نقيب أصحاب المطاعم طوني الرامي فقال إن برنامج تصنيف الجودة في المطاعم نموذج تفتيشي يشمل كل مراحل سلامة الغذاء، ولا يقتصر فقط على فحص العينات. أضاف أن على صاحب المؤسسة أن يعالج كل ما يتعلق بالعمل داخل مؤسسته بدءًا من الإستقبال والتخزين والتطهير والطهي إلى التقديم للزبون. وقال إن على صاحب المؤسسة أن يتابع كل هذه التفاصيل للحصول على العلامة المطلوبة والشهادة، داعيًا من سيحصل على ما دون الـ80% من النقاط إلى القيام بالجهد اللازم لتصنيف مؤسسته في خانة الـSilver وبعدها في الـPlatinum.

#### جان بيروتي

ثم أعلن أمين عام اتحاد المؤسسات السياحية البحرية جان بيروتي أن مرحلة جديدة تبدأ اليوم وهي مرحلة تلميع وجه لبنان الغذائي، حيث سيكافأ كل صاحب مؤسسة يقوم بالنشاط المطلوب، داعيًا كل الزملاء أصحاب المؤسسات إلى التعامل مع الموضوع بإيجابية ومسؤولية إذ لم يعد مسموحًا أن يبقى بدائيين. أما ما هو موجود في البلد من مياه غير صالحة أو مصادر غذائية مشبوهة، فهي ليست مسؤولية المؤسسات السياحية إنما هذه المؤسسات مجبرة بالتعامل معها بما يؤمن منتجا جيدا لأن المؤسسات مسؤولة عن المنتج الذي تقدمه في حالته النهائية End Product.