

نشرة حماية المستهلك



نشرة دورية تصدر عن وزارة الإقتصاد والتجارة - مديرية حماية المستهلك

العدد السابع - شتاء ٢٠١٢

عام ٢٠١١... بالصور والإحصائيات



دوريات الرقابة اليومية على المؤسسات



تدريب شرطة البلدية والمراقبين الصحيين



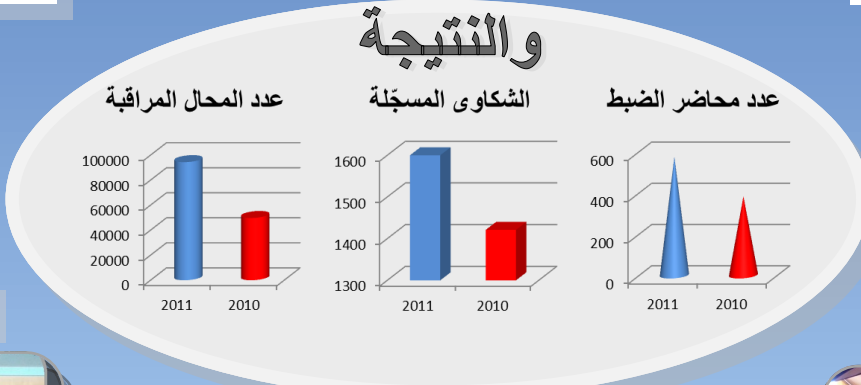
محاضرات للتجار في البلديات



التدريب المستمر للمراقبين



إطلاق نظام ArcGis لتفعيل الرقابة



محاضرات في الجامعات



المشاركة في المعارض الدولية



إطلاق صفحتنا على Facebook



الحملات الإعلانية



محاضرات في المدارس

في هذا العدد			
١٣	هل إستهلاك النترات في الطعام يسبب مرض السرطان؟	٩	كي لا تكون قوارير الغاز قنابل جاهزة للإنفجار داخل منازلكم ...
١٤	<i>Listeria sp.</i> : كيف تحمي عائلتك من بكتيريا الليستيريا؟	١١	المشاركة في المنتدى الإقليمي للصناعات الزراعية
١٥	ضبط الأسعار ومحاربة الغلاء في إطار القوانين المرعية الإجراء	١٢	إعادة تنظيم أسواق الجملة (الحسبة) للفواكه الطازجة والخضار في لبنان
٥	لا تكن السبب بأذية طفلك... تأكد من سلامة الألعاب	٧	الكائنات المعدلة وراثياً... بين التعدي على الطبيعة وتخفيض كلفة الإنتاج
٢	المدير العام: "هذا أبرز ما حققته الوزارة خلال العام المنصرم..."	٨	البضائع المقلدة والمزورة
٣	التعيينات الإدارية في مديرية حماية المستهلك		

المدير العام: "هذا أبرز ما حققته الوزارة خلال العام المنصرم..."

كما وتعمد الوزارة من خلال المكتب الفني لسياسة الأسعار إلى تحديث السلة القياسية للمواد الغذائية والسلع الاستهلاكية من خلال البحث الميداني وتتبع حركة أسعار المواد الغذائية والسلع الاستهلاكية، وإصدار تقارير شهرية وتقرير نصف سنوي وسنوي عن حركة الأسعار للسلع الاستهلاكية والغذائية مكوّنة من ٦٥٠ سلعة أساسية للمستهلك ونشر تقارير عن السعر الأرخص على الموقع الإلكتروني للوزارة.

أما الصناعة المحلية فتبقى الهاجس الأكبر في عمل وزارة الاقتصاد والتجارة، حيث تعمل الوزارة من خلال جهاز حماية الإنتاج الوطني على التثبّت من حالات التزايد في الواردات أو حالات الإغراق أو الحماية التي توفر لبعض الصناعات الأجنبية من قبل دولهم، فتعمد إلى دراسة الشكاوى المقدمة من الصناعة المحلية وإصدار تحديد أولي ومن ثم نهائي فيها حيث تعمد في حال ثبوت الضرر على الصناعة المحلية إلى فرض رسوم جمركية إضافية.

هذا قليل من كثير، فعمل الوزارة لا ينتهي عند حدود المطلوب بل يتعداها إلى البحث المستمر لكيفية عصنة عمل الوزارة من خلال التشريعات أو تحسين نمط العمل اليومي داخل الإدارة. فحمايتكم واجبنا وكلّ عام والمستهلك بألف خير.

الأسعار ومراقبتها، كما عمدت إلى صياغة العديد من مذكرات تفاهم حول حماية المستهلك مع دول أخرى.

بالإضافة إلى حماية المستهلك تهتم الوزارة بموضوع الملكية الفكرية من خلال العمل على تطوير التشريعات المتعلقة بالملكية الفكرية ولاسيما منها مشاريع القوانين المحالة إلى المجلس النيابي التي تحتاج إلى المزيد من الدراسة والتطوير. والتحصير للانضمام إلى عدد من أنظمة التسجيل الدولية - نذكر منها "بروتوكول مدريد" للتسجيل الدولي للعلامات، ومعاهدة التعاون بشأن البراءات (PCT)، بمساعدة الـ WIPO. كذلك عمدت مصلحة حماية الملكية الفكرية إلى التدريب المستمر بمجال الملكية الفكرية لموظفي المصلحة والوزارات الأخرى المعنية بحماية الملكية الفكرية وعقد عدد من ورش العمل ومؤتمرات ومحاضرات حول حماية الملكية الفكرية في لبنان.

أما على صعيد باقي الوحدات في الوزارة فقد تمّ إعداد ملفّ عن منطقة التجارة الحرة العربية الكبرى لأغراض التعريف بالمنطقة ووضعها في خدمة المصدرين والمستوردين لتفعيل الاستفادة منها وتمّ وضعها على صفحة الوزارة على الإنترنت، كذلك متابعة ملفات منطقة التجارة الحرة العربية الكبرى. أما في موضوع التأمين فتتابع الوزارة الشكاوى والمراجعات التي ترد على شركات التأمين وقرارات ومحاضر المؤسسة الوطنية للتأمين الإلزامي، وحضور إجتماعاتها الدورية.



مدير عام الاقتصاد والتجارة بالإتابة المهندس فؤاد فليفل

مجدداً على زيادة ثقة المستهلك بأداء وفعالية الوزارة، الأمر الذي يشجعه لتقديم الشكاوى والمطالبة بحقوقه. كذلك عمدت المديرية إلى التنسيق مع عدد من الإدارات الرسمية، وإعداد دراسات وخطط من أجل تفعيل العمل المشترك لحماية المستهلك، ووضع إقتراحات لتعديل قانون حماية المستهلك وصياغة مشاريع مراسيم تطبيقية له، بعضها أقرّ والبعض الآخر بانتظار إقراره. كذلك عمدت المديرية عبر خبرائها إلى إلقاء عدد من محاضرات التوعية في ما يزيد عن ٢١٧ مدرسة وتدريب ما يزيد عن ٢٨٣ شرطي بلدي ومراقب صحي بالتعاون مع البلديات وتسيير دوريات مشتركة معهم. بالإضافة إلى العمل لإصدار عدد من القرارات التي تعزّز مراقبة مختلف السلع التي تُضّر بالمستهلك وبسلامة غذائه، كتنفيذ مشروع مراقبة نوعية زيوت القلي المستخدمة في المطاعم من خلال تأمين المعدات اللازمة لقياس جودة الزيت المستخدم، وتقييم منتجات "الطحينة" في الأسواق اللبنانية للتأكد من سلامتها جرثومياً وكيميائياً، وتحليل المضادات الحيوية في العسل اللبناني المتوفر في الأسواق وتحليل المواد الكيميائية "malachite" في السمك الطازج والمعلّب. بالإضافة إلى متابعة جهاز الإنذار الأوروبي السريع للأغذية (RASFF). من جهة أخرى تعمد المديرية إلى دراسة

كما في مطلع كل عام، تقيّم الوزارة أداها خلال العام الفائت ومدى نجاحها في تحقيق الأهداف التي وضعتها خلال السنة لاستخلاص العبر ورصد النجاحات المنجزة. لذلك، وإيماناً منه بضرورة شفافية عمل الوزارة، وجّه مدير عام الاقتصاد والتجارة بالإتابة رسالة يشرح فيها المهام المنجزة خلال العام المنصرم تضمنت التالي:

"ينطوي العام ٢٠١١ على عدد كبير من الإنجازات التي حققتها وزارة الاقتصاد والتجارة لتضئ شمعاً في ظلام الأيام الصعبة التي يمرّ بها الاقتصاديين اللبناني والعالمي، لذلك لا بدّ من تسليط الضوء على بعض ما تحقّق على صعيد جميع المصالح والدوائر والوحدات العاملة في الوزارة.

فعلى صعيد مديرية حماية المستهلك، الأرقام السنوية تشير بوضوح إلى اتساع رقعة مهمات المراقبة التي شملت مروحة أوسع وأشمل للمحال التجارية ومحال المواد الغذائية ومحال المصوغات التي بلغ عددها ٩٤٣٨٧ مؤسسة في جميع أنحاء الأراضي اللبنانية، كذلك إلى ارتفاع واضح في عدد العينات المتخذة للتحليل وعدد محاضر الضبط. بالإضافة إلى ارتفاع عدد الشكاوى التي تتلقاها المديرية عبر الخط الساخن ١٧٣٩، مما يؤكد

نوع المهمة	٢٠١١	٢٠١٠	معدل التقدم
المحال التجارية والمواد الغذائية المراقبة	٨٨,٢٠١	٤٧,٤٩١	%٨٥.٧٢
محال المصوغات المراقبة	٦,١٨٦	٢,٢٧٩	%١٧١.٤٣
محطات المحروقات المراقبة	٩,٦٣١	٨,٣٢٤	%١٥.٧٠
مراكز تعبئة الغاز المراقبة	٨٧	٤٥	%٩٣.٣٣
عدد دوريات الرقابة على الأسواق	١٥,٥٩٦	١١,٥٩٢	%٣٤.٥٤
عدد محاضر الضبط	٥٧٤	٣٨١	%٥٠.٦٦
عدد العينات التي تم سحبها وتحليلها	١٥,١٨٠	١١,٥٩٢	%٣٠.٩٥
عدد الشكاوى التي تم تلقيها	١,٧١٤	١,٣٤٧	%٢٧.٢٥

جدول رقم ١: مقارنة بين العامين ٢٠١١ و ٢٠١٠ لتطوّر أداء مديرية حماية المستهلك في كافة المصالح

التعيينات الإدارية في مديرية حماية المستهلك أساسها العنصر البشري المؤهل



هل تعلم؟

تنفرد مديرية حماية المستهلك بين الإدارات الرسمية في القطاع العام بهذا الغنى والتنوع والكم من المؤهلات العلمية لدى الخبراء والمراقبين المساعدين.



من المجتمع اللبناني ونذكر من أهمها : حقوق المستهلك - العلاقات التعاقدية التي تنشأ بين المحترف والمستهلك أثناء عمليات البيع أو الحصول على خدمة معينة - ضمان جودة السلع - سلامة السلع وكيفية مراقبتها قبل دخولها لبنان والتأكد من مطابقة السلع المعروضة في مراكز البيع للمواصفات المطلوبة - إلى جانب مواضيع أخرى مثل الترويج للسلع ومراقبة الإعلان التجاري وفرض شروط على العمليات التي يجريها المحترف عن بعد أو في محل إقامة المستهلك.

لذلك وبعد صدور القانون توجهت الأنظار إلى وجوب توفير العدد اللازم من الموظفين لتغطية تنفيذ المهام المطلوبة حيث كان الجهاز البشري الموجود حينها يتشكل من ٤٠ مراقباً يتناقص عددهم بشكل سريع شهرياً مع انتهاء خدماتهم والإحالة إلى التقاعد. وكان التصور أنه خلال ٥ سنوات من صدور القانون في عام ٢٠٠٥ تكون المديرية قد خلت تقريباً من المراقبين المشار إليهم، وعندها يقع الفراغ الذي لا يمكن أن تتحمله المديرية لأن أساس تنفيذ القانون يرتبط مباشرة بوجود المراقبين. وعندها بوشر بإعداد الإجراءات الكفيلة بتعيين مجموعة من الموظفين سريعاً لتغطية النقص المتوقع حصوله قريباً. وبالفعل ومع منتصف عام ٢٠٠٨ بدأت لجنة من الاختصاصيين في وزارة الاقتصاد والتجارة يرأسها مدير مديرية حماية المستهلك أعمالها بدءاً من إعادة القراءة لقانون حماية المستهلك بشكل تفصيلي ودقيق لإستخلاص القضايا الواردة في هذا القانون، وبالتالي اختيار المؤهلات العلمية الواجب توفرها في عناصر الجهاز البشري

تطويرية متسارعة لأحداث إنتاجية في المؤسسات تتميز بالكم والنوع على حد سواء، وإن إلقاء نظرة سريعة على أنشطة المصارف والمؤسسات الإنتاجية والتجارية في لبنان توصل إلى نتيجة واحدة تتمحور بأن العنصر البشري في هذه القطاعات أصبح على مستوى متقدم من التأهيل العلمي الذي يشكل المدمك الأساسي في المراحل التطورية المتلاحقة.

في القطاع العام اللبناني، ومع إنجاز العديد من الخطوات على صعيد المكننة الحديثة إلا أن التأخير في التعيينات الإدارية أعطى صورة ضبابية عن وضعية هذا القطاع مستقبلاً وعن كيفية ملء المراكز الشاغرة وشروط التعيين فيها، وبالتالي ما هي الصورة العامة للجهاز الإداري الذي سيتحمل مرحلة التطور المطلوبة في القطاع العام، وهنا نتوقع أن تكون الصورة إيجابية في حال إتخذت التعيينات فيما بعد المنحى الذي اتخذته مديرية حماية المستهلك في وزارة الاقتصاد والتجارة التي عرفت نقلة نوعية هامة على صعيد التشريعات القانونية التي تضمنها القانون رقم ٦٥٩ تاريخ ٤-٢-٢٠٠٥ والذي يعرف بقانون حماية المستهلك، وخلصته إلغاء المراسيم القديمة التي كانت أسس تنفيذ المهام في مصلحة حماية المستهلك سابقاً ووضع تشريعات قانونية جديدة تحفظ حقوق المستهلك في ميادين عديدة نصت عليها مجموعة من ١٦ فصلاً و١٣٢ مادة اشتملت على قضايا تخص المستهلك يستدعي متابعتها جهازاً بشرياً مؤهلاً علمياً ومتخصصاً لترسيخ النقلة النوعية التشريعية مع نقلة نوعية أخرى مرتبطة مباشرة بالعنصر البشري الذي أنيط به تنفيذ هذا القانون في مختلف مندرجاته.

وقبل الدخول في جوهر الموضوع الذي نحن في إطار بحثه (العنصر البشري المؤهل...)، نقارب بشكل مختصر وسريع أهم ما نصّ عليه القانون من قضايا حيث تمّ استعراضها في مرات عديدة سابقاً وأضحّت معروفة بشكل واسع لدى فئات كثيرة

إن التطورات العلمية التي عرفتها دول العالم في المجالات الإدارية والتنظيمية في مراحل سابقة، أرخت بثقلها على أنظمة العمل الإداري خصوصاً في القطاع الخاص، حيث أنّ مبدأً تحصيل الإنتاجية بحدودها القصوى يفرض الاستفادة من أية مقومات أو عوامل متوفرة في المجالات المختلفة للإستعانة بها في إطار تطوير أساليب العمل وتفعيل عامل الخبرة لدى العناصر البشرية، وتأهيلها بغية المواكبة لأحدث الوسائل التقنية العلمية المعتمدة خصوصاً في مجالات إدارة المؤسسات والمشاريع. ومع مشاهدة الدول لحركة تطور النشاط الإداري والإنتاجي في القطاعات الخاصة، لجأت حكوماتها إلى التوجه نحو القطاع العام من أجل التماشي إلى حدّ ما مع المرحلة التطورية للقطاع الخاص. ولذلك نجحت بعض الدول في هذا المسعى وتشكّلت لديها إدارات في قطاعها العام توازي التطور الإداري في القطاع الخاص، وعندها أرسّت قاعدة أساسية تمثلت باختيار العنصر البشري الكفؤ والمؤهل علمياً لتغطية حاجات المؤسسات الحكومية من الموظفين المنوط بهم تنفيذ المهام المطلوبة.



إنّ ما عرفه العديد من الدول في مجالات التطوير الإداري، عرفه لبنان أيضاً ولكن على خطى غير متساوية بين القطاعين العام والخاص تماشياً مع الوتيرة التي عرفها العالم سابقاً، وهكذا عرف القطاع الخاص في لبنان منذ الربع الأخير من القرن الماضي وبداية الألفية الثالثة وحتى اليوم حركة تطويرية متميزة على كافة الصعد وفي مختلف المجالات، وارتبط هذا الإنجاز مباشرة بالجهاز البشري المؤهل لاستيعاب الأنظمة الإدارية والتقنيات العلمية الحديثة التي تتدرج يومياً بحركة





العدد	الاختصاص
1	خبير في إدارة الأعمال والتسويق
1	خبير في الاقتصاد
1	خبير في القانون
1	خبير في الزراعة
2	خبير في العلوم الغذائية
2	خبير في المعلوماتية

ومراكز عملهم في المديرية ويجري الاستعانة بهم أحياناً في المحافظات.

وأيضاً نورد الجدول الخاص بالمراقبين المساعدين:

العدد	الاختصاص
٢١	حقوق
٢٠	تغذية
٢٠	اقتصاد
٢٠	هندسة زراعية
١٩	كيمياء
١٥	فيزياء
١٢	إدارة أعمال
١٠	محاسبة
٦	هندسة إتصالات
٥	صحة عامة
٥	هندسة إلكترونيك
٥	هندسة إتصالات وكبيوتر
٤	علوم مصرفية
٣	هندسة كمبيوتر
٣	إعلام
٢	هندسة كهرباء
١	هندسة ميكانيك
١	هندسة ميكاترونكس

وجداول توزيعهم على المديرية والمصالح وفقاً للتالي: بيروت وجبل لبنان ١٠٥ - مصلحة البقاع ٢٠ - مصلحة الشمال ٢٣ - مصلحة النبطية ١٣ - مصلحة الجنوب ١١

لهؤلاء الخبراء هي إعداد الدراسات الخاصة بحماية المستهلك وتنظيم طرق حفظ المعلومات والإشراف على إدارة المكننة الحديثة، وتفعيل الحركة الإعلامية المعتمدة من قبل المديرية لتوسيع بوتقة المعرفة بحقوق المستهلك عند المواطنين وإيضاً إصدار نشرة حماية المستهلك على الموقع الإلكتروني بشكل دوري فصلياً، مع التوجه إلى إصدارها شهرياً في المستقبل، والمشاركة في المؤتمرات العلمية التي يستفاد منها في مديرية حماية المستهلك ومتابعة وضعية السلع لدى الدول والمنظمات العالمية بغية أخذ الحذر منها أو من شببهاها على الأراضي اللبنانية.

وبالعودة إلى المراقبين المساعدين فإن مؤهلاتهم العلمية ساعدت مديرية حماية المستهلك في تنفيذ الكثير من المهام على كافة الصعد، حيث يقوم المراقب المساعد بمهامه التنفيذية في الإدارة ومكاتب الوزارة في المرفأ والمطار والمعابر البرية والمؤسسات التجارية ومراكز البيع بدقة متناهية وفقاً للأصول القانونية، بل وفي كثير من الأحيان يعطي النصائح العلمية المتوفرة لديه نتيجة اختصاصه العلمي إلى مسؤولي هذه المؤسسات والمراكز خصوصاً في مجالات عرض السلع الغذائية وحفظها ودرجة برودة البرادات وطرق التخزين في المستودعات، كما يقوم المراقب المساعد الذي يحمل اختصاص معين بمتابعة التحقيقات في شكاوى المواطنين، وخصوصاً ما يتعلق منها بالأدوات والأجهزة الكهربائية والإلكترونية والأجهزة الفنية الأخرى. كذلك يقوم هؤلاء، وبقرار من الإدارة، بالمشاركة في المعارض والمؤتمرات والندوات العلمية في لبنان أو في الخارج، وذلك للحصول على معلومات جديدة وبالتالي زيادة خبرته في مجال الاختصاص.

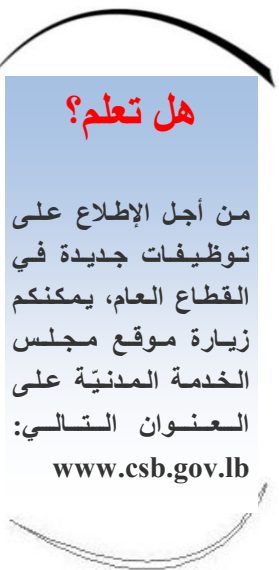
وبالانتقال إلى عرض المؤهلات العلمية لدى الخبراء والمراقبين المساعدين، نلحظ التنوع المهم في الاختصاصات العلمية، ولا نغالي القول إن هذا التعدد وهذا التنوع تنفرد بهما مديرية حماية المستهلك بين الإدارات الرسمية في القطاع العام. وفيما يلي نورد الجدول التالي الخاص بالخبراء:

الجديد الذي سيناط به استلام هذه القضايا ومتابعتها ومعالجتها وفقاً للأصول القانونية.

ومع بداية العام ٢٠٠٩ بدأت الإجراءات القانونية الخاصة بشؤون تعيين الموظفين الجدد، بدءاً من أخذ موافقة مجلس الوزراء على التعيين وإحالة الملف إلى مجلس الخدمة المدنية لاتخاذ الإجراءات الخاصة بأمور التعيين، وبتاريخ ٧-١-٢٠٠٩ جرى تعيين الدفعة الأولى من التعيينات ثلثها دفعة ثانية ودفعة ثالثة في تشرين ثاني ٢٠١٠ حيث بلغ عدد المراقبين المساعدين الموجود حالياً في مديرية حماية المستهلك ومصالح الاقتصاد والتجارة في المحافظات ١٧٢ مراقباً مساعداً، بعد أن خضع الجميع لإمتحانات وضع أسسها مجلس الخدمة المدنية وذلك لاختيار الناجحين من الذين تقدموا بطلبات المشاركة في هذه الإمتحانات للتعين في وظيفة مراقب مساعد في مديرية حماية المستهلك.

وبالمناسبة فإن تسمية مراقب مساعد للموظفين الجدد كانت مخرجاً قانونياً سمح بموجبه عملية التعيين بطريقة التعاقد، لأن قانون حماية المستهلك حدد في الجدول رقم ١ الملحق به عدد المراقبين الواجب تعيينهم في ملاك المديرية ب ١٢٠ مراقباً والجدول رقم ٢ حدد شروط التعيين الخاصة لوظائف ملاك مديرية حماية المستهلك، وبالتالي فإن وجود تسمية مراقب في الملاك يضع حداً لتعيين مراقب بطريقة التعاقد، مع العلم بأن المؤهلات العلمية تقريباً هي ذاتها للمراقب والمراقب المساعد، وفي خلاصة القول إن التشابه السائد بالنسبة للمؤهلات في الوظيفتين يسهل طريقة ملء المراكز الشاغرة في الملاك من المراقبين المساعدين، بعد تعديل الجدول رقم واحد لجهة العدد بحيث يصار إلى زيادته لحدود العدد الفعلي للمراقبين المساعدين المعيّنين في وزارة الاقتصاد والتجارة.

وفي نفس الإطار، وبعدما قررت اللجنة تعيين ٨ خبراء لمديرية حماية المستهلك، وبعد أخذ الموافقة من مجلس الوزراء وإنجاز مجلس الخدمة المدنية طريقة التعيين بصفة خبير متعاقد، تم إنجاز التعاقد خلال العامين الماضيين مع ثمانية خبراء وجميعهم من ذوي الاختصاص، وسنأتي على تفصيل ذلك لاحقاً، مع العلم بأن المهام الوظيفية



علي عيسى
رئيس دائرة المقاييس
والموازين

لا تكن السبب بأذية طفلك... تأكد من سلامة الألعاب

بعض الألعاب الممكن
أن تشكل خطراً على
الأطفال



متناول الأطفال خصوصاً
الأطفال دون الـ ٣ سنوات إذ أنها
قد تعرضهم للإختناق.
يجب فحص الألعاب التالية بشكل
دوري:

- ألعاب العصور: للتأكد من أن
أجزاءها الصغيرة غير قابلة
للإزالة.
- ألعاب السيارات والشاحنات:
للتأكد من أن العجلات
والإطارات غير قابلة للإزالة.
- الألعاب القماشية: للتأكد من أن
العيون والأنف والأجزاء
الصغيرة الأخرى متصلة بقوة
وغير قابلة للإقتلاع.
- الألعاب الخارجية: وخصوصاً
الأجزاء الضعيفة التي قد تصبح
خطرة.
- الألعاب التي تحتوي على
المغناطيس: للتأكد من عدم
إمكانية إزالته.

يجب التخلص من الألعاب الغير
صالحة للاستعمال أو تصليحها
فوراً.

يجب عدم استخدام بقايا الطلاء
القديم عند إعادة طلاء الألعاب أو
عليها، إذ إنها قد تحتوي على نسب
عالية من الرصاص أكثر من
الطلاء الجديد.

يجب نزع جميع الأشرطة
البلاستيكية قبل أن يلعب بها
الطفل وإبعادها عنه ووضعها في
مكان آمن والتأكد من عدم لعب
الطفل بها إذ أنها قد تسبب
الإختناق.

طريقة حفظ الألعاب

يجب تعليم الأطفال وضع الألعاب
في المكان المخصص لها لتفادي
الحوادث وعدم وضعها على الدرج
أو على الأرض في ممرات
المنزل.

من الأفضل وضع الألعاب في
علب دون غطاء أو ذات وزن
خفيف والتي تبقى ثابتة في مكانها
أثناء الرفع كما يجب أن تتضمن
فتحات للتهوئة وألا تتضمن
أطراف حادة.

مرفقة بتحديد الخطر)، وكذلك ملائمة
لاهتماماته، ولمهاراته والتأكد من أن
عبارات السلامة تتضمن: "مقاومة
للإشتعال"، و"قابلية للغسل/التنظيف"
على الدمي والألعاب القماشية.

يجب قراءة وفهم جميع المعلومات
والتحذيرات المذكورة على اللعبة أو
على غلافها.

يجب عدم شراء ألعاب التي تحتوي
على أجزاء صغيرة قابلة للتفكك
للأطفال دون الـ ٣ سنوات (إذ أنها
تعرضهم للإختناق).

يفضل الابتعاد عن شراء الألعاب
المطلية.

يجب التأكد من أن الألعاب لا تحتوي
على أطراف أو نقاط حادة مما يسبب
جروح للطفل.

يجب تفادي الألعاب التي تحتوي على
حبال طويلة التي يمكن أن تلتف حول
عنق الطفل وتسبب له الإختناق.

يجب التأكد من أن ألعاب السنوات
الأولى كالأخشيشة كبيرة لتفادي
ابتلاعها.

يجب التأكد من أنه لا يمكن الوصول
إلى البطاريات في الألعاب الكهربائية
للأطفال دون الـ ٣ سنوات دون
استخدام مفك براغي.

بعد شراء الألعاب:

يجب احترام وتطبيق الإرشادات
المذكورة من قبل المصنّع، كاتباع
الطريقة السليمة لتجميع أو تجميع
الألعاب وحفظ هذه الإرشادات في
مكان آمن.

يجب شراء ألعاب يمكن التحكّم
بمستوى الصوت وبذلك الطريقة
يمكن إبقاء الصوت منخفض أو
إطفائه إذ إنّ استعمال الألعاب
الصوتية لمدة طويلة وبكثرة قد يؤدي
سمع الطفل.

يجب مراقبة الأطفال أثناء اللعب
وتعليمهم كيفية استخدام الألعاب
بشكل سليم، كإجبار الأطفال على
وضع الخوذات والأقنعة الواقية على
رؤوسهم خلال اللعب بالترجاجات
والسكوتر، وإبعاد الألعاب الصغيرة
أو أجزاء الألعاب المكسورة عن

لقد تطوّر قطاع الألعاب عالمياً من
حيث المواد المستخدمة في التصميم
وظائف اللعبة وذلك بهدف جذب
إنتباه الأطفال أكثر وإشباع فضولهم
وطوقهم لاكتشاف العالم الخارجي من
خلال تصاميم تحاكي البيئة العامة
التي يعيشون فيها. ولكن تطور هذه
الصناعة أدخل على الألعاب مواداً
وأشكالاً جديدة بالإضافة إلى مخاطر
محتملة جديدة أيضاً.

يقوم لبنان باستيراد معظم الألعاب من
الصين، يليها الاتحاد الأوروبي ومن ثم
دول القارة الأمريكية. ولكن لا تخضع
هذه الألعاب لأية مراقبة مسبقة حول
سلامتها، باستثناء بعد الخصائص
الكهربائية استناداً إلى مواصفتين
لبنانيتين. وذلك غير كاف مقارنة مع
المخاطر الأخرى (كالمخاطر
الفيزيائية والميكانيكية، الكيميائية
والمعلقة بقابلية الاشتعال والصحية
والاشعاعية).

لذلك عمدت مديرية حماية المستهلك
في وزارة الإقتصاد والتجارة إلى
وضع الأسس العامة الواجب تأمينها
في خصائص الألعاب بهدف التأكد
من أنها سليمة ولا تعرض مستخدميها
للخطر في حال استخدمت اللعبة
بالشكل الصحيح.

فقامت المديرية بوضع دليل توجيهي،
يطبق في لبنان، مستنداً بشكل كبير
على المواصفات الأوروبية حول
سلامة الألعاب بعد مراجعة وتحليل
مختلف المواصفات العالمية حول هذا
المجال. وبالإضافة إلى ذلك، تم وضع
إجراءات لمراقبة الألعاب. كما وتم
إعداد كتيب موجّه إلى المستهلكين
حول واجباتهم في كيفية الاختيار
والإستخدام الصحيح للألعاب.

عند شراء الألعاب:

يجب شراء الألعاب من مخازن
أو محلات موثوقة.

يجب أن تكون الألعاب مناسبة
لعمر الطفل (التأكد خصوصاً هذه



الإشارة
التي تشير أنّ هذه الألعاب غير
مناسبة للأطفال دون الـ ٣ سنوات



العمر: التأكد من العمر المناسب للعبة

0-3

الأجزاء الصغيرة: جُنب الألعاب التي تحتوي على أجزاء صغيرة قابلة للتفكك للأطفال دون الـ 3 سنوات إذ انها تعرضهم للاختناق

أطراف حادة: التأكد من عدم وجود أطراف أو نقاط حادة مما يسبب جروح للطفل.

إنتبه الى سلامة الألعاب

المغناطيس: التأكد من عدم فقدان المغناطيس من اللعبة لأن ابتلاعه قد يسبب أخطار عديدة.

البطاريات: التنبه للألعاب التي تحتوي على بطاريات ومحولات كهربائية.

المعلومات المذكورة: قراءة معمقة وفهم جميع المعلومات والتحذيرات المذكورة على اللعبة أو على عبوتها.

إختَر بذكاء، تسوق بأمان

التأكد من طريقة حفظ الألعاب الخارجية لحمايتها من العوامل المناخية التي قد تسبب أضرار فيها .

فصل ألعاب الأطفال عن ألعاب الكبار.

تدابير السلامة الأخرى:

يجب الاحتفاظ بالأشياء الصغيرة بعيداً عن متناول الأطفال لأنها قد تسبب الاختناق كاقلام التلوين الصغيرة أو المكسورة، النقود المعدنية، paper clips، أغذية الأقلام، المجوهرات، البراغي، الأزرار، المفاتيح، السكاكر والعلكة.

يجب عدم السماح للأطفال بمصّ أو مضغ المجوهرات، إذ أنها قد تحتوي على الرصاص، وتناول نسب صغيرة منها يمكن أن تكون مؤذية لصحة ونمو الطفل.

عدم وضع قلادة، سلسلة حول عنق الأطفال دون الـ 3 سنوات إذ أنها قد تسبب الاختناق.

يجب الابتعاد عن أدوات الزينة والمقتنيات التي تحتوي على أجزاء متدلية أو حادة التي قد تسبب الأذى للطفل.

1739

مديرية حماية المستهلك



لمزيد من المعلومات: www.economy.gov.lb
CONSUMER PROTECTION << LEBANON >> 1739



دانيا الخوري
مراقب مساعد

في هذا الإطار، قام فريق من المديرية مؤلف من د. إيلي بو يزيك، دانيا الخوري، شربل الحاج، جينا نمر، منى نصر الدين، وبيتر شكور بمراجعة وتحليل مختلف المواصفات العالمية حول سلامة الألعاب وذلك لوضع دليل توجيهي يُطبق في لبنان مستنداً بشكل كبير على المواصفات الأوروبية في هذا المجال. إضافة إلى هذا الدليل، قام الفريق بوضع إجراءات لمراقبة الألعاب قبل دخولها إلى الأسواق المحلية وبعدة. كما عمد الفريق إلى تصميم كتيب موجه إلى المستهلكين حول واجباتهم في كيفية الاختيار والاستخدام الصحيح للألعاب إيماناً بأن المستهلك هو شريك استراتيجي أساسي في عملية الحماية من المخاطر الناجمة عن السلع المستخدمة.

الكائنات المعدلة وراثياً... بين التعدي على الطبيعة وتخفيض كلفة الإنتاج

عناصر قوة	عناصر خطورة
أصبح عدد سكان العالم ٦ مليارات نسمة ويتوقع أن يتضاعف في الخمسين عام القادمين. سيكون التحدي الأكبر تأمين إمدادات غذائية كافية لهذا العدد من السكان في السنوات المقبلة. الأغذية المعدلة وراثياً تعتبر إحدى الحلول لتلبية هذه الحاجة وذلك من خلال زيادة الإنتاجية لوحدة الزرع ومن خلال تخفيض كلفة الإنتاج وذلك بتسويق نباتات مقاومة للأمراض، مقاومة للحشرات، مقاومة لمبيدات الأعشاب، مقاومة للمسقيع، مقاومة للجفاف ومقاومة للملوحة.	هذه الجينات المقاومة لمبيدات الحشرات قد تنتقل عبر التلقيح الطبيعي إلى الأعشاب الضارة وبذلك تصبح الأعشاب مقاومة للمبيدات. أو من الممكن أيضاً أن يصبح البروتين السام ليرقات الحشرات ضاراً لجميع اليرقات حتى المفيدة للبيئة منها. أصبح وجود نباتات كانولا مماثلة جينياً للنباتة المتوطنة بسبب انتقال الجين المنقول إلى كافة زراعات الكانولا من خلال التلقيح الطبيعي.
شعوب البلدان النامية الفقيرة تتركز في معظمها على أصناف طعام محدودة جداً في نظامها الغذائي، مما يؤدي إلى سوء تغذية عند هذه الشعوب. يتركز التعديل الوراثي على إضافة الفيتامينات وعناصر أخرى غذائية على هذه الأصناف الأكثر استهلاكاً (مثل الأرز لشعوب آسيا).	هناك احتمال كبير لظهور حالات تحسس جديدة لدى أشخاص من جراء اكتساب بعض النباتات لجينات جديدة. كما وأن هناك علامات إستفهام كبيرة تطرح من قبل كثير من العلماء حول تفاعل الجسم البشري مع هذه الجينات الجديدة إن في الجهاز العصبي، المناعي و/أو الهضمي.
الأدوية واللقاحات غالباً ما تكون مكلفة للإنتاج وأحياناً تتطلب ظروف تخزين خاصة لا تتوفر في بلدان العالم الثالث. الباحثون يعملون على تطوير لقاحات صالحة للأكل في الطماطم والبطاطا مما يسهل شحن، تخزين وتناول اللقاحات أكثر من الحقن التقليدية.	ناهيك عن المخاطر المذكورة في الفقرة السابقة، إن كلفة إنتاج لقاحات نباتية جاهزة للأكل مرتفع جداً.
لا تنحصر النباتات المعدلة وراثياً على المحاصيل فقط، بل إنها تطال مختلف النباتات وتستعمل هذه التقنية لمكافحة تلوث التربة والمياه الجوفية. لقد تمت هندسة أشجار الحور وراثياً لتنقية التربة من المعادن الثقيلة الملوثة.	تبين دراسات أجريت في واشنطن أن عمل هذه الأشجار بطيء جداً ويعمل فقط في فترة الصيف ويتوقف عند سبات الأشجار في الفصول الباردة، وبذلك فهذا العلاج يعتبر غير فعال، ناهيك عن الإحتمال الكبير بقتل عدد هائل من الحشرات (مهمة للتوازن البيئي) جزاء أكل أوراق الحور أو امتصاص العصارة.

جدول رقم ٢: عناصر القوة وعناصر الخطورة للكائنات المعدلة وراثياً

الكائنات المعدلة وراثياً هي عبارة ترمز إلى كل المحاصيل المعدة للإستهلاك البشري أو الحيواني وذلك بعد خضوعها لتقنيات الأكثر حداثة في البيولوجيا الجزيئية. أي إن هذه النباتات قد تم تعديلها في المختبرات لتفعيل بعض الصفات المرغوبة مثل زيادة المناعة ضد مبيدات الأعشاب، تحسين القيمة الغذائية، مقاومة أفضل لمرض معين...

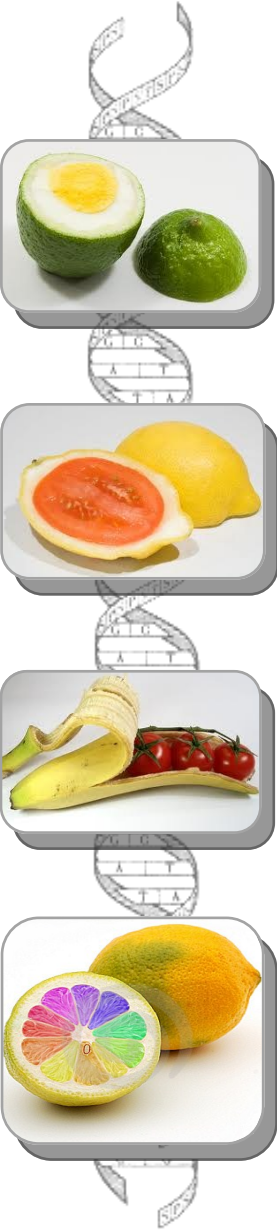
من الجدير بالذكر أن هذا التفعيل كان يحصل سابقاً، من خلال التربية والاختيار الدقيق للصفات المرغوبة أو الفضلى، إنما هذه التقنيات تعتبر غير دقيقة وغير واضحة النتائج وتحتاج لوقت طويل (تربية عدة مواسم من المحصول عينه بحثاً عن صفة قد تكون أو لا تكون موجودة).

من ناحية أخرى، يمكن للهندسة الوراثية إنشاء نباتات حائزة على الصفات المطلوبة وبوقت قصير وبدقة ملحوظة. على سبيل المثال، يمكن لعلماء الوراثة النباتية عزل جينة مسؤولة عن مقاومة الجفاف وإدراجها في نباتات أخرى. وبذلك إن النبتة المعدلة وراثياً ستكتسب مقاومة الجفاف.

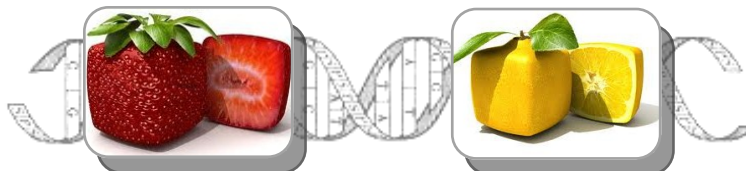
إن نقل الجينات ليس حصراً بالكائنات النباتية، بل يمكن نقل جينات غير نباتية إلى النبات. المثل الأكثر شيوعاً هو نقل جينات من بكتيريا الباسيلوس (*Bacillus thuringiensis*) المعروفة بقدرتها على إفراز بروتين معين، يعتبر ساماً، ليرقات الحشرات. عند تطبيق تقنيات البيولوجيا الجزيئية، تنقل الجينة من البكتيريا إلى الذرة، بذلك يصبح بإمكان نباتات الذرة المعدلة وراثياً إفراز "مبيدات حشرية خاصة بها" تقتل يرقات الحشرات.

لماذا يتم تطوير وتحديث هذه التقنيات؟

الأسباب متعددة وأهمها تخفيض كلفة الإنتاج (راجع الجدول رقم ٢) ولكن السؤال الأهم يكمن في مخاطر تناول محاصيل معدلة وراثياً ويكمن في تأثير هذه المحاصيل على البيئة وعلى التنوع البيولوجي الطبيعي الذي يتم التعدي عليه عبر إضافة جينات حيوانية في نباتات.



م. نادين عون
مراقب مساعد



References:

- <http://ucanr.org/freepubs/docs/8180.pdf>
- <http://anrcatalog.ucdavis.edu/pdf/8184.pdf>
- www.cropwatch.org
- www.gmo-compass.org
- http://en.wikipedia.org/wiki/Genetically_modified_organism
- <http://www.csa.com/discoveryguides/gmfood/review.pdf>
- http://www.iasc.org/pdfs/intl_update/10_0930_IA_SC_Intl_update.pdf

حتى يمكن للمستهلكين ممارسة الاختيار بين الأطعمة المعدلة وراثياً، التقليدية أو العضوية. وهذا يقتضي وجود نظام لوضع العلامات، فضلاً عن فصل موثوق للكائنات المعدلة من غير المعدلة وراثياً كما هو الحال خلال كامل سلسلة الإنتاج. تعتبر الولايات المتحدة الأمريكية أنّ الاتحاد الأوروبي ينتهك إتفاقات التجارة الحرة إذ أنّ هذا الأخير لديه خلافات قوية على التنظيم بما يخص المواد الغذائية المعدلة وراثياً. على سبيل المثال، فرنسا منعت استيراد الذرة المعدلة وراثياً من شركة "مونسانتو" الأمريكية. كذلك الأمر بالنسبة لدول أوروبية أخرى مثل النمسا، ألمانيا وغيرها.

أما بالنسبة لواقع الحال في لبنان، إنّ القانون رقم ٧٧٨ الصادر في ٢٨ تشرين الثاني ٢٠٠٦ المتعلق بالحجر النباتي وتدابير الصحة النباتية، فإن المادة ١٤ والمادة ١٩ منه تشير إلى أن استيراد النباتات والمنتجات النباتية المعدلة وراثياً يعتبر محظوراً وأن على كل مستورد إبراز الوثائق والبيانات الخاصة بالإرسالية كالشهادات الصحية النباتية وشهادة المنشأ وإفادة كونها غير معدلة وراثياً. وتشرف وزارة الزراعة على تطبيق هذا المرسوم

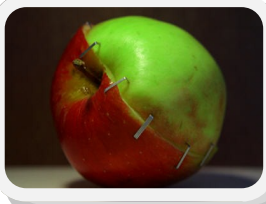
المحصول	نسبة الزراعات المعدلة وراثياً في العالم
الصويا	٧٧%
الذرة	٢٦%
القطن	٤٩%
البندورة	مساحات قليلة في الصين فقط
الكانولا	٢١%
الشمندر	٩%
الأرز	محصول سيطلق عام ٢٠١٣
الفليفلة الحلوة	مساحات قليلة في الصين فقط

جدول رقم ٣: المحاصيل المعدلة وراثياً ونسب زرعها في العالم

بعض الإحصاءات حول أنواع الزراعات المعدلة وراثياً والبلدان المستنتجة

عدد البلدان التي قامت بزراعة محاصيل معدلة وراثياً هو تسع وعشرون أهمها الولايات المتحدة الأمريكية (٤٥%)، البرازيل (١٧%)، الأرجنتين (١٥%)، الهند (٦%)، كندا (٦%)، الصين (٢%)، البراغواي (٢%)، باكستان (٢%)، أفريقيا الجنوبية (١%) والأوروغواي (١%). في منطقة الشرق الأوسط، إيران هو البلد الوحيد الذي يقوم بزراعة نباتات معدلة وراثياً وذلك منذ عام ٢٠٠٥.

المحاصيل مختلفة لكن أكثرها انتشاراً مدرج في الجدول رقم ٣ مع نسبة المنتجات المعدلة وراثياً من مجمل الإنتاج العالمي.



بعض المسائل القانونية في العالم وفي لبنان

الولايات المتحدة وكندا لا تطلب توسيم الأغذية المعدلة وراثياً. إنّما الاتحاد الأوروبي واليابان وماليزيا وأستراليا، ألزمت الحكومات التوسيم

البضائع المقلدة والمزورة

إيماناً منها بضرورة التدريب المستمر للمراقبين، قامت مديرية حماية المستهلك بتدريب ثمانين مراقباً على كيفية الكشف على بعض البضائع المقلدة والمزورة التي قد تعرّض سلامة المستهلك للخطر. وذلك بالتعاون مع شركة "BusinessConserv" التي بدورها تنسّق مع الشركات المعنية من أجل مساعدة المراقبين للتمييز مثلاً بين فرامل السيارات ومستحضرات التجميل الأصلية والمقلدة منها. والتعاون مستمر مع الشركة عينا لتزويد المراقبين بأحدث التقنيات والأساليب للكشف على أكبر عدد ممكن من السلع المقلدة والمزورة الموجودة في الأسواق اللبنانية. كلّ ذلك من أجل صون حقوق وسلامة المستهلك. وبلي كلّ تدريب دوريات مراقبة ميدانية لمصادرة وسحب البضائع الشائبة من الأسواق اللبنانية.

كما يجري العمل أيضاً على توعية المواطن لرفض البضائع المقلدة أو المزورة لما قد تسببه من أذى على سلامته وتقديم الشكاوى على الخط الساخن ١٧٣٩.



تفاعل المراقبين مع المحاضرين خلال التدريب



محاضرة السيدة كوكب سنو مديرة شركة "بيزنيس كونسرف"



التقييم في نهاية التدريب



توزيع الشهادات في نهاية التدريب

كي لا تكون قوارير الغاز قنابل للإنفجار داخل منازلكم ...

إنطلاقاً من أن سلامة المواطن هي الهدف الأساسي الذي تسعى وزارة الاقتصاد والتجارة إلى تحقيقه، فإنها تدعو المواطنين إلى ضرورة الالتزام بكافة الإرشادات الوقائية التي تقدمها مديرية حماية المستهلك توجيهاً لتجنب المواطن الحوادث على اختلاف أنواعها ويبقى أولاً وأخيراً تعاون المواطن هو العنصر الأكثر أهمية في الحد من الحوادث من خلال انتباهه للسلوك الوقائي في كافة نواحي الحياة. ومن بين هذه المواضيع، نلقي الضوء على استعمال الغاز المنزلي أو ما يعرف بـ "قناني الغاز" والتركيز على ضرورة استخدامها بشكل آمن وضمن تعليمات المديرية ومن خلال مراعاة كافة التدابير والتعليمات الضرورية، التي لابد من توفرها في هذا المجال للوقاية من الخطر.

وتبقى لفترة طويلة مع إمكانية اشتعالها. ومن مميزات هذه الغازات أنها عديمة اللون والرائحة كي يتم اكتشافها عند التسرب، ولها تأثير مخدر بدرجة خفيفة ويمكن أن تسبب الإختناق إذا استنشقت بكمية كبيرة ولفترة طويلة، وإذا زاد تركيز الغاز في مكان مغلق وتعرض للهب، فإنه يؤدي إلى الانفجار على شكل قنبلة مما يعرض المكان بكامله للإنهيار.

وبالتالي فإن مادة الغاز تعدّ صديقة للجميع وفي خدمتهم فقط في حال استخدمت بالطريقة الصحيحة والسليمة. فمعظم الحوادث الناتجة عن استخدام الغاز تأتي نتيجة الإستهانة بمتطلبات الوقاية والسلامة العامة حيث أن الإستهانة بغير الصحيح أو الخاطئ يؤدي إلى مخاطر غير محسوبة وخطيرة. ومن هذه الإستخدامات على سبيل المثال هو وجود بعض الشقوق في الخرطوم أو تلف في أحد الصمامات أو استبدال قارورة الغاز بالقرب من مصدر لهب، فهذه المظاهر التي قد يستهان بها تؤدي إلى أسوأ الحوادث.

وفي حال وجود تسرب للغاز داخل المنزل، يجب التصرف بهدوء وحذر من خلال الطلب من الموجودين مغادرة المكان والعمل سريعاً على تهويته وذلك عبر فتح النوافذ والأبواب، وعدم إصدار كل ما من شأنه إحداث الشرر كعدم استعمال مفاتيح الكهرباء أو التدخين أو أعواد الثقاب وغيرها، إذ أن أصغر شرارة قد تؤدي إلى اشتعال الغاز ومن ثم الانفجار.

وهنا تؤكد مديرية حماية المستهلك على ضرورة التعامل السليم مع قارورة الغاز بدءاً من لحظة تصنيعها وحتى وصولها إلى المستهلك، حيث إنها تمرّ بالعديد من المراحل التي يتم خلالها التصنيع والتعبئة.

بالإضافة يجب أن تتم صيانتها باستمرار حتى يستطيع المواطن استخدام هذه القارورة بشكل آمن وبعيد عن المخاطر. ولعل القيام بهذا الدور يقع على عاتق الشركات التي تعمل على تعبئة هذه القوارير وفحصها والتأكد من سلامتها وبالتالي استبعاد القديم والتالف منها.



أما الحلقة الأخرى ضمن سلسلة المتعاملين بمادة الغاز والمعنيين بإيصالها للمستهلك فهم الموزعون، إذ لا بدّ أن يتعاملوا مع هذه القارورة بحذر وأن يتم تحميل القوارير وإنزالها بتأنٍ فالتعامل مع هذه القوارير بالطرق الصحيحة سواء في عمليات التحميل والتوزيع بمحطات تعبئة الغاز أو أثناء إيصالها أو تخزينها في المستودعات وخلال عملية التركيب، هذا كله يضمن لنا صلاحية القارورة وحمايتها من الطعوجات والإنتفاخات وغيرها من العيوب الظاهرة.

ولعلّ الواجب الرئيسي في هذه المرحلة التي تعقب خروج القارورة من محطات التعبئة إلى المستودعات والموزعين تقع على عاتق أصحاب

تعتبر مادة الغاز المسال من المواد والسلع الضرورية والتي لا يمكن لأحد الإستغناء عنها. فلا يكاد يخلو منزل أو مصنع من قوارير الغاز على اختلاف أحجامها واستخداماتها سواء للطهي أو التدفئة. ولكنها تشكل خطراً كبيراً لكون هذا الغاز سريع الاشتعال وله درجة وميض منخفضة جداً، ويقوم بطرد الهواء من الأسفل إلى الأعلى أي أنه قابل للإشتعال والانفجار تحت درجات الحرارة العادية في حال توفر نسبة الأوكسجين الكافية والشعلة أو الشرارة المناسبة.

وتعتبر الغازات سريعة الاشتعال عند خلطها مع الهواء، وهي أثقل منه دائماً وتستقر في المستوى الأدنى ولذلك فهي تنساب عبر الأرضيات

هل تعلم؟

الغاز هو عبارة عن منتج بترولي مكون من خليط البروبان والبيوتان، لا لون له ولا رائحة تضاف إليه مادة ذات رائحة قوية لتكون كاشفة له عند تسربه.



المستودعات التي يجب أن تكون هي قوارير الغاز للمنازل والحرص على القوارير في مكان مناسب، جيّد التهوية أيضاً مطابقة للمواصفات الآمنة. فحصها جيداً بعد التركيب. وعدم وبعيداً عن المواد القابلة للإشتعال بحيث ولا ننسى الدور الرئيسي الذي يجب أن الإعتدال على المواطن أو إرشاده للقيام بوضع القارورة على قاعدة مناسبة يقوم به الموزّع من خلال تأهيل بهذا الدور الذي قد لا يتقنه الكثيرون. وبشكل عامودي مع تجنّب اصطدامها بما العاملين الموكلين توصيل وتركيب وهنا نؤكد على ضرورة تخزين حولها لتلافي خطر الانفجار.



عند استبدال قارورة الغاز يراعى ما يلي:

- إطفاء أي نار أو شعلة بما في ذلك السجائر قبل الإستبدال.
- التأكد من أنّ صمّامي القارورتين المملوءة والفارغة هما في وضع الإغلاق قبل الإستبدال.
- التأكد من عدم وجود تسرب من وصلة التركيب بعد الإستبدال وذلك بوضع رغوة الماء والصابون حول الوصلة، ويستدل على وجود تسرب من حدوث فقاعات.
- يحظر نهائياً استخدام اللهب (الكبريت) للكشف عن التسرب.
- أن تكون جميع الوصلات مزوّدة بحلقات تمنع التسرب على أن يتم فحص حالتها بصفة دورية.

عند حدوث تسرب للغاز في مكان مغلق إحرص على:

- إغلاق جميع مصادر الإشتعال والإمتناع عن التدخين.
- تهوئة المكان وفتح الأبواب والنوافذ.
- الإسراع بغلق حنفية القارورة وتتبع مكان التسرب.
- فحص الأنابيب بعناية فائقة (استعمال الرغوة) للتعرف عن مكان التسرب.
- غسل الأرضيات بالماء مما يخفف تركيز الغاز، بالإضافة إلى سكب الماء داخل شبكات الصرف الصحي حيث يكون الغاز متغلغلاً.

في حال اشتعال الغاز المتسرب من القارورة إحرص على:

- الإسراع بغلق حنفية القارورة بواسطة خرقة مبللة بالماء وتتبع مكان التسرب.
- القيام بعملية تبريد القارورة بالماء.
- وفي حال حدوث حريق في جسم القارورة أو الخرطوم الواصل يجب إطفائها باستخدام الإطفائية اليدوية التي لا بدّ من توفرها داخل المطبخ. أمّا إذا تعدّر الأمر بعدم وجود الإطفائية المناسبة يمكننا استخدام رقعة قماش مبللة بالماء أو أي غطاء لإخماد الحريق.

تهيب مديرية حماية المستهلك بالمواطنين إتباع تعليمات وإرشادات السلامة العامة للتعامل مع قوارير الغاز والمتمثلة بما يلي:

- راقب باستمرار قارورة الغاز والأنبوب الناقل وتأكد من سلامة مفتاح الغاز بفتحه وإعادة إحكام غلقه وحاذر من استعمال القوة لفتح المفتاح إذا ما تعذر القيام بذلك يدوياً.
- لا تقم بقلب قارورة الغاز عندما تقارب نفاذ الغاز منها لوجود ترسبات في داخلها.
- إحرص على رفع القارورة ونقلها باستعمال العنق الثابت لتجنّب خطر الصدمات
- ضع القارورة في مكان مناسب، من المفضل ان يكون على الشرفة خارج المنزل اذا أمكن، وأن تكون على قاعدة مناسبة مرتفعة عن الأرض لوقايتها من الرطوبة، عدم تخزين القوارير بجانب مصادر النار والأسلاك الكهربائية.
- إحرص على عدم تعريض القارورة للدرجة أو للصدمات.
- إفحص قارورة الغاز بعد تركيبها بواسطة رغوة الماء والصابون وليس بأي مصدر إشعال آخر كأعواد الثقاب.
- تفقد المنظّم أو "الساعة" والخرطوم بشكل دوري ويفضل تفقده كل سنة أشهر مع ضرورة استبدال المنظّم والخرطوم عند التلف. مع الإشارة إلى استخدام النوعية الجيدة والمطابقة للمواصفات وأن يتم تثبيت الخرطوم بواسطة مرابط خاصة.
- تفقّد مواعد الطهي وأنابيب التوصيل والمفاتيح باستمرار منعاً لحدوث التسرب.
- من المفضل إغلاق صمّام قارورة الغاز بعد كل استعمال.
- راقب الأطفال ومنعهم من العبث بقوارير الغاز.

References:

- <http://www.ehs.iastate.edu/publications/manuals/gascylinder.pdf>
- <http://www.wisconsin.edu/oslp/safety/uwsres/Cylinders/compressedgas.htm>



م. عماد يوسف
خبير في إدارة الأعمال
والتسويق

المشاركة الفاعلة في المنتدى الإقليمي للصناعات الزراعية في دول إقليم الشرق الأدنى وشمال إفريقيا

حجمها أن تضع أنظمة لإدارة الجودة وسلامة الغذاء لديها. كما تطرّق المجتمعون إلى كلفة تلك الأنظمة، والتحديات التي تواجهها الشركات الصغيرة، والأولويات التي يجب أن تحظى بالاهتمام الأول، والخيارات المتاحة في القطاع العام لمساعدة هذه الشركات مع تنمية القدرات اللازمة.

ثم تولّت ورشتي عمل وضع التوصيات وفق أولوية أهميتها، لتختتم بحلقة جمعت ممثلين عن الجهات المعنية في الحكومات والقطاع الخاص والمنظمات الدولية والجهات الممولة حيث قاموا بصياغة استنتاجات والخروج بتوصيات ركزت على تحديد دور كل جهة. وهي في طور الصياغة النهائية لترفع إلى كل صنّاع القرار في المنطقة"، أملين أن "تلقى توصيات المنتدى آذاناً صاغية وتترجم استثمارات وازدهاراً في قطاع الصناعات الزراعية من أجل رفع تحديات الأمن الغذائي في الدول المنظمة".

في نهاية المنتدى توجّه وفد إلى السراي الحكومي وقام بتسليم المقررات إلى دولة الرئيس نجيب ميقاتي الذي أبدى كامل الاستعداد لمتابعة الملف.

الغذائي زيادة العمالة في الشرق الأوسط وشمال أفريقيا". وعمل المؤتمرون على "تحديد الأولويات للمساعدات التي تقدمها "الفاو" والـ "UNIDO" ووكالات الأمم المتحدة الأخرى لتنمية الصناعات الزراعية في الإقليم".

وقد شاركت وزارة الاقتصاد والتجارة في لجنة الإعداد والتحضير لهذا المؤتمر عبر



تفاعل الحضور مع ممثلي وزارة الاقتصاد والتجارة: الخبراء إيلي بو يزبك، رازي الحاج وتانيا ابي الحسن والمراقبتان ماريّز الشامي ودانيا الخوري

الخبرة تانيا ابي الحسن، كما وقد كان لها الدور الفاعل في النقاش في إحدى الطاولات المستديرة التي تعنى بموضوع "أنظمة الجودة وسلامة الغذاء"، عبر كلمة للخبير الدكتور إيلي بو يزبك. حيث دار النقاش حول ضرورة إلزام الشركات الصغيرة والمتوسطة الحجم في الصناعات الزراعية بتطبيق معايير السلامة في القطاع. لأن الوصول إلى الأسواق والمنافسة تتطلب من الشركات، مهما كان

أقيم المنتدى الإقليمي للصناعات الزراعية في دول إقليم الشرق الأدنى وشمال إفريقيا في فندق "لو رويال" ضييفة، في ١٥ تشرين الثاني ٢٠١١، الذي تنظمه وزارة الزراعة في لبنان بالتعاون مع منظمة الاغذية والزراعة للأمم المتحدة "الفاو" ومنظمة الأمم المتحدة للتنمية الصناعية "اليونيدو"، برعاية دولة رئيس مجلس الوزراء الأستاذ نجيب ميقاتي.

استمرّ المنتدى أربعة أيام، شارك في جلساته خبراء وممثلون عن وزارات الاقتصاد والتجارة والزراعة والصناعة من ٢٠ دولة من الإقليم، بالإضافة إلى خبراء من دول مختلفة. حدد من خلالها المؤتمرون أربع دراسات رئيسية، سلّط الضوء على "واقع القطاع"، لتقوم ثمانية طاولات مستديرة بتحديد المشاكل التي تواجهه وتقدّم الحلول المناسبة حول آليات وسبل رفع مستوى الوعي لتحقيق التنمية المستدامة والشاملة، بالإضافة إلى تسهيل وتبادل المعلومات والحوارات حول سبل تعزيز ومساهمة الصناعات الزراعية في تحقيق الأمن



جميع المشاركين في المنتدى الإقليمي للصناعات الغذائية

إعادة تنظيم أسواق الجملة (الحسبة) للفواكه الطازجة والخضار في لبنان

هل تعلم؟

من أهم المهام التي يؤديها سوق الخضار هو ضمان وتسويق المنتجات الزراعية خدمة للمزارع، وتسهيل مهمة المنتجين والوسطاء والمستهلكين بثقة متبادلة وشفافية عبر تطبيق شروط السلامة العامة وصلاحية المواد المعروضة للبيع.

مما يقودنا إلى حقيقة الأمر أنّ أسواق الجملة بأمر الحاجة لتحسين أوضاعها وتطويرها. وأول مشكلة يجب العمل عليها هي الإطار التنظيمي للأسواق وتحسين العلاقة بين التاجر والمزارع عبر معالجة آلية البيع بحيث لا يكون الفرق كبيراً بين سعر البيع في الجملة وسعر البيع بالمفرق، لأن ذلك يزيد من فقر المزارع ويؤدي إلى تآكل دخل المستهلك.

ذلك تطلب تحرك من قبل وزارة الزراعة، لأنها المسؤول الرئيسي عن الموضوع، فتم تشكيل لجنة مؤلفة من مختلف الأقطاب المعنية بملف حماية المستهلك مثل وزارة الاقتصاد والتجارة، البلديات، ووزارة الداخلية ... حيث تم وضع مشروع قانون لتنظيم عمل هذه الأسواق مؤلف من تسعة وعشرون مادة تحدد عمل ومسؤولية كل فرد من وزارات وجمعيات إلى تنظيم أنشطة السوق والخدمات المؤمنة من قبله، مع شروط الضوابط والعمال وشروط التشغيل والبيع والمراقبة والمحاسبة في حال حصول أخطاء.

وأشكاله للمنتج في النهاية وإعلان الأسعار.



إنّ المنتجات الزراعية المعدة للإستهلاك المحلي يجب أن تخضع لفحوصات دورية أو كل ما دعت الحاجة أو ارتقى القيمون على وجوب ذلك (تعقب بقايا المبيدات على البضائع وبقياء من المواد المحظورة والمطالبة بالنظافة ...)، لأن حصول المواطن على غذاء سليم هو حق دستوري له وضرورة تسهر مديرية حماية المستهلك على تأمينها. ووجود هذه الأسواق المنظمة تساهم في تطبيق معايير وأنظمة التتبع والمراقبة على المنتجات الزراعية التي تسوق محلياً.

الواقع الحالي في لبنان هناك تسعة أسواق موزعة في مختلف المناطق اللبنانية وهناك سوق عاشر بانتظار أن يفتتح، من بينها ثلاث أسواق مسجلة في نقابة العمل. سوق الجملة الكائن في طرابلس هو من أقدم أسواق الخضار الموجودة في لبنان تأسس سنة ١٩٣٣ وفي سنة ١٩٦٧ جرت آخر إنتخابات نقابية فيه.

تشكّل الزراعة في لبنان ثالث أهم القطاعات الاقتصادية في البلاد بعد قطاع الخدمات والصناعة. يساهم هذا القطاع بقرابة ٧% من الناتج المحلي الإجمالي، ويؤمن دخلاً لحوالي ١٥% من السكان. تشمل المحاصيل الرئيسية: الحبوب، القمح والشعير بشكل أساسي، الفاكهة والخضار، الزيتون، العنب والتبغ، يُضاف إليها عدد من رؤوس الماعز والخرفان التي تُربى في المزارع وعند بعض الرعاة. الموارد الطبيعية محدودة في لبنان وهي معدة للإستهلاك المحلي.



لذلك لا بد من وجود أسواق الجملة ضمن إطار تنظيمي محدّد (نظم تشريعية عبر إصدار قانون، مرسوم أو قرار) وذلك لمساعدة المزارعين على تصريف إنتاجهم وزيادة قدراتهم التنافسية في سلسلة التوريد وتنظيم الإستيراد وتسهيل التصدير، فلا قطاع زراعي من دون تسويق ولا تسويق من دون إنتاج. فالتسويق غير منفصل عن العمليات الزراعية وهو الحلقة الأخيرة آليات العلاقة بالسوق هي علاقة التاجر مع المزارع فأسواق الجملة مثل هذه تشجّع على استخدام الممارسات الزراعية السليمة بيئياً. كما تعمل على تركيز العرض والطلب وعلى تحسين الجودة والقيمة التسويقية، فالشكل والنوع والحجم واللون والصنف كلها صفات مهمة للوصول إلى عملية التوضيب

References:

- Wikipedia updated 13 November 2011
- دراسة عن وضع أسواق الجملة للخضار والفأهة في لبنان.
- السيدة هيفاء عباس (مستشارة) والمهندسة هلا عبد الله في آذار ٢٠١١



سيكون على كلّ عضو من هذه الأسواق، الحصول على هوية تعريف مع قائمة المزارعين الذين يتعامل معهم للمنتجات المحلية، وأيضاً للمنتجات المستوردة، وذلك لتسهيل وضمان عملية التتبع للمنتجات التي تباع في السوق.

ويسعى جميع المعنيون إلى الوصول إلى مراكز توضيب وأسواق، حيث المحصول المباع يحمل بطاقة تعريف كاملة تحدد المصدر، المزارع، الكرم، مع رمز المنتج وهي بطاقة متكاملة لإنتاج أفضل ولإستهلاك سليم. القانون بانتظار أن يبحث به في مجلس الوزراء على أمل الموافقة عليه والتطبيق في أقرب وقت لما يساعد في ضمان حقوق المستهلك بالحصول على أفضل نوعية من المنتجات الزراعية وبأقل كلفة ممكنة.



م. عماد جبور
مراقب مساعد

هل إستهلاك النترات في الطعام يسبب مرض السرطان؟

يشكّل الطعام المصدر الرئيسي الذي يدخل من خلاله النترات إلى الجسد إن من اللحوم المصنعة أو من الخضار والمياه الملوثة من الأسمدة أو التي تحوي أصلاً النترات، ليصل معدل استهلاك النترات إلى ٢٥٠ مللغ في اليوم عند الإنسان.

ما هي طرق التجنب والوقاية؟

- شرب المياه المعالجة أو المعدنية التي تحوي على أقل من ١٠ مللغ بالليتر من النترات وأقل من ١ مللغ بالليتر من النتريت.
- تناول المنتجات الزراعية طبعية المنشأ والتسميد بقدر المستطاع.
- تجنّب الأطعمة التي تحتوي على النترات أو النتريت، في صورة مواد حافظة، بخاصة كافة اللحوم المصنعة. وقرأ جيداً مكونات جميع الأطعمة الجاهزة.
- لمنع تكوين النيتروزامينات، إجعل غذائك غني بالفيتامين "ج" و "هـ" (Vitamine C & E) والطريقة المثلى تتمثل في توزيع هذه الكمية على الوجبات الثلاث الرئيسية.

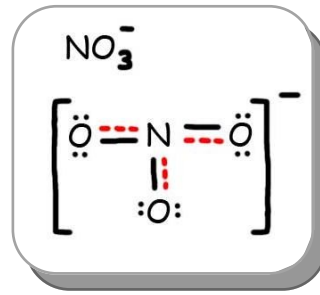
لمنع تكوين خلايا سرطانية إتبع حمية غذائية صحية غنية بالألياف والفيتامينات والمعادن، وقليلة السكريات واللحوم والدهون.

الهيدروجين HNO_3 بالإسم الشائع **حمض النيتريك**. وعندما تتحد فلزات أخرى مع حمض النيتريك تكون أملاح النترات. تتواجد مركبات النترات بصورة طبيعية بكمية قليلة في الخضراوات مثل: شمندر، سلق، جزر، خيار، ملفوف، سبانخ، فجل، كرفس وفي بعض مياه الآبار. وتستخدم هذه المركبات كأسمدة لتعويض النيتروجين بالتربة لتساعد على نمو المزروعات وزيادة إنتاجها. تضاف أيضاً في الصناعات الغذائية كمادة حافظة (E249 – E252) نظراً لخصائصها العديدة: تثبت اللون، تأثر على تنمية النكهة ومضادة للجراثيم لذلك تستخدم في اللحوم ومنتجات اللحوم المعلبة، وتعطيها هذه النكهة المميزة. أبرز هذه المنتجات معروضة في الجدول رقم ٤.

هل هو خطر على صحة الإنسان؟

لقد أثبتت الدراسات في علم الأوبئة لدى البشر أنه عند ارتفاع إستهلاك مركبات النترات تتحول النترات إلى نتريت في الجسم فيصبح قابل للتفاعل مع حمض أميني *acide aminé* خاص، ليشكل مركب يسمى النيتروسامين Nitrosamine، وهو معروف بأن له دور أساسي في تشكيل الخلية السرطانية وبخاصة في المعدة.

إن منظمة الصحة العالمية تعرّف السرطان كمصطلح عام يشمل مجموعة من الأمراض يمكنها أن تصيب كل أجزاء الجسم. ويشار إلى تلك الأمراض أيضاً بالأورام والأورام الخبيثة. ومن السمات التي تطبع السرطان التولد السريع لخلايا شاذة يمكنها النمو خارج حدودها المعروفة واقتحام أجزاء الجسد المتلاصقة والانتشار إلى أعضاء أخرى. وقد أوضحت المنظمة أيضاً أنه يمكن توقّي أكثر من ٣٠% من حالات السرطان بتغيير أو تلافي عوامل الخطر الرئيسية ومنها: إتباع نظام غذائي غير صحي كاستهلاك أطعمة مسرطنة تحتوي النترات، إستهلاك التبغ والكحول، والخمول البدني ...

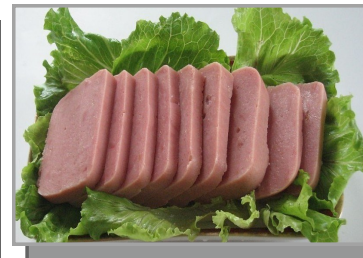


ما هو النترات؟

هو أي مركب يحتوي على أيون النترات NO_3^- غير العضوي. ويعرف بنترات

References:

- World Health Organization, 2011. World Health Organization, Cancer Fact sheet N° 297, <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs297/en/> [cited 2011/12/01]; Available from.
- Dr Fabienne Rancé, 2003. Allergènes : les additifs, colorants, conservateurs. Croisix <http://www.allergienet.com/conservateurs-allergie.html> [cited 2011/12/01]
- Argonne National Laboratory, EVS. Nitrate and Nitrite, Human Health Fact Sheet, August 2005.
- Hord NG, Tang Y, Bryan NS. Food sources of nitrates and nitrites: the physiologic context for potential health benefits. Am J Clin Nutr. 2009 Jul;90 (1):11-2.



منتجات اللحوم (charcuterie)	السجق – النقانق – السلامي – مورتاديللا – جانبون
معلبات اللحوم	لانشون – نقانق (hot dog) كبد الازر (foie gras) باتيه (pâté)
الأكل الجاهز أساسه اللحوم	مثل: البيتزا الجاهزة (pizza) إيسكالوب (escalope)

جدول رقم ٤: المنتجات الأكثر احتواءً لمادة النترات



ماريز الشامي
مراقب مساعد

Listeria sp: كيف تحمي عائلتك من بكتيريا الليستيريا ؟

العوارض الأكثر حدة هي تحتاج إلى مضادات حيوية (Antibiotic). وهنا نشير إلى أنه أثناء الحمل تمنع المضادات الحيوية إنتقال العدوى إلى الجنين. أما الأطفال الحديثي الولادة يحتاجون إلى تركيبة خاصة من المضادات الحيوية للقضاء على العدوى.

ونشير إلى أن الأجنة يلتقطون عدوى الليستيريا من أمهم عبر المشيمة (placenta)، أما الرضاعة الطبيعية فلا تؤدي إلى نقل العدوى.

عوارض المرض

عند التقاط العدوى تظهر لديك هذه العوارض:

- حرارة مرتفعة.
- تشنّج عضلي.
- غثيان.
- إسهال.

تظهر هذه العوارض بعد أيام قليلة من تناول الطعام الملوّث. وفي بعض الأحيان تبقى مخفية مدة طويلة قد تصل إلى شهرين قبل البدء بالظهور.

إذا انتشرت بكتيريا الليستيريا من جرّاء العدوى وطاولت الجهاز العصبي، تظهر عندئذ إشارات وعوارض أخرى مثل وجع الرأس، تصلّب الرقبة، إختلال في التوازن، ضعف في التركيز وتشنّجات.

عند وجود حرارة مرتفعة، وجع رأس حاد، تصلّب في الرقبة، إرباك أو حساسية من الضوء. لذلك من الضروري الإتصال بالطبيب أو الذهاب إلى طوارئ المستشفى من أجل العلاج. فإنّ هذه العوارض المذكورة تشير إلى التهاب السحايا الجرثومي الناتج عن مضاعفات عدوى الليستيريا المهددة للحياة.

العوارض أثناء الحمل ولحديثي الولادة

أثناء الحمل تظهر عوارض وإشارات خفيفة على الأم من جرّاء العدوى، ولكن التأثير يكون خطراً على الجنين وقد يكون مميتاً. فإذا نجى الجنين وولد تكون أيامه الأولى حرجة بسبب عوارض العدوى وهي كالتالي: ضعف في الشهية للطعام، قلق، حرارة مرتفعة وفيء.

طرق العلاج

تتعدّد طرق العلاج لعدوى الليستيريا بحسب حدة العوارض. فالعوارض الطفيفة لا تحتاج إلى علاج، أما

الليستيريا المستوحدة (*Listeria monocytogenes*) هي الجرثومة المسؤولة عن داء الليستريات (listeriosis) والذي يسبب عدوى الليستيريا التي تنتج عن تناول الغذاء الملوّث. وهي تشكل خطورة كبيرة خاصة على المرأة الحامل، والأطفال وكبار السن بسبب ضعف جهاز مناعتهم. الأشخاص العاديون لا يتأثرون بهذه العدوى. يتمّ إنتقال عدوى الليستيريا، على الأغلب، من تناول اللحوم ومشتقات الحليب الغير مبسترة (أي الغير معقمة).

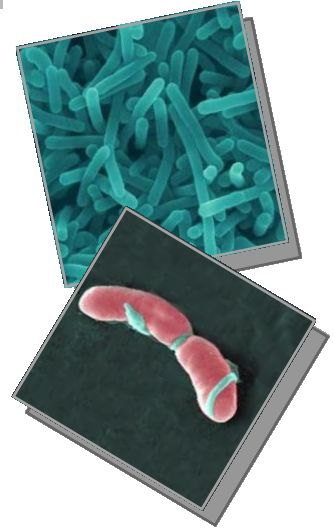
أن الحرارة المتدنية (حتى في الثلاجة، لا تقتل بكتيريا الليستيريا. لهذا على الأشخاص ذوي المناعة المتدنية تجنّب الأطعمة الغير مبسترة.

بجدر الملاحظة، بأن آخر تسجيل لتفشي بكتيريا الليستيريا (*Listeria monocytogenes*) بشكل وبائي، كان في خمسة وعشرين ولاية أميركية في ٢١ تموز ٢٠١١، والذي نتج عن الشام الملوّث من مزارع جنسن في كولورادو. منذ تاريخ ٢١ تموز ٢٠١١ وحتى ١٣ تشرين الأول ٢٠١١ سُجل ثلاثة وعشرون حالة وفاة ومائة وثلاثة وتسعون إصابة في الولايات المتحدة الأميركية. وبهذا فقد اعتبر مركز الوقاية من الأمراض (CDC center for disease control & prevention) بأن هذه هي ثاني أسوأ حادثة تؤدي إلى التسمم إستناداً إلى حصيلة الوفيات بعد أن حصل تفشي لبكتيريا الليستيريا مصدره الجبنة عام ١٩٨٥.

أسبابها

يمكن إيجاد بكتيريا الليستيريا في التربة، المياه وبراز الحيوانات، أما الإنسان فيلتقط العدوى من استهلاك الأطعمة الملوّثة مثل:

- الخضار والفاكهة النيئة التي تلوّثت من التربة أو من روث الحيوان المستخدم كأسمدة المزروعات.
- اللحمة الملوّثة.
- الحليب ومشتقاته الغير معقمة.
- الأطعمة المجهزة مثل الأجبان الطرية، المقانق المعلبة (هوت دوغز) واللحوم التي تلوّثت بعد المعالجة.



References:

- www.mayoclinic.com/health/listeria-infection
- www.hc-sc.gc.ca/hL-vs/iyh-vsv/food-aliment/Listeria-eng
- www.k.s.n.com/content/news/health/story/Deadlist listeria
- www.aboutlisteria.com
- www.emedecibe-medscape.com/article/965841.overview
- www.eurosurveillance.org/viewarticle.aspx?article#808
- www.eurosurveillance.org/viewarticle.aspx?article#633



هديل ذبيان
مراقب مساعد

سبل الوقاية

- إقرأ واتبع التعليمات عن طريقة التحضير والتخزين الموجودة على غلاف جميع المنتجات الغذائية.
- عقم كافة الأوعية، لوح التقطيع، وأدوات المطبخ بعد تحضير اللحم النيئة بمعقم أو بكلور (ضع ٥ململ في ٧٥٠ مل من الماء).
- أفرك الخضار والفاكهة تحت المياه الجارية.
- أعد تبريد بقايا الأطعمة خلال ساعتين.
- ذوّب الثلوج عن الأطعمة المجمدة بواسطة الميكرويف أو المياه الباردة أو داخل البراد، وعدم تركها لتذوّب على درجة حرارة الغرفة.
- تأكد من أن درجة حرارة ثلاجتك هي ٤ درجات مئوية. كلما ارتفعت درجة الحرارة يتزايد نمو بكتيريا الليستيريا في الطعام.
- نظّف وعقم الثلاجة باستمرار.
- أطهي اللحوم، الدجاج والأطعمة البحرية على درجة حرارة ٧٤ مئوية.
- إحرص على طهي البيض حتى درجة جماد الصفار.
- تجنّب العصائر الغير مبسترة.
- تجنّب تناول مشتقات الحليب الغير معالجة حرارياً منها الأجبان الغير طرية والخليط الذي يكون أساسه الحليب.

ضبط الأسعار ومحاربة الغلاء في إطار القوانين المرعية الإجراء

سلعة وفق الآتي:

المعدل العام = مجموع أسعار السلعة في المؤسسات
عدد المؤسسات



يتم نشر الجدول كل خميس من كل أسبوع على موقع الوزارة الإلكتروني www.economy.gov.lb والهدف من نشر الجدول تحفيز المنافسة بين المؤسسات التجارية، وتمكين المستهلك من معرفة معدل أسعار السلع الغذائية في السوق لدى كل من الميني والسوبر ماركت. بالإضافة إلى تحفيزه على تقديم الشكاوى على الخط الساخن ١٧٣٩ متى لاحظوا ارتفاعاً ملموساً بين سعر التاجر والمعدل العام.

السلع الموجودة على الرف والتحقيق فيها، وعند ملاحظة أي ارتفاع يتم مباشرة طلب الفواتير واحتساب نسب الأرباح التجارية وفقاً لقرار "تحديد نسب الأرباح التجارية" رقم ١/٢٧٧ الصادر في ١٥ حزيران ١٩٧٢، وبالتالي تخفيض السعر أو تسطير محاضر ضبط عندما تقتضي الحاجة.

جداول الأسعار:

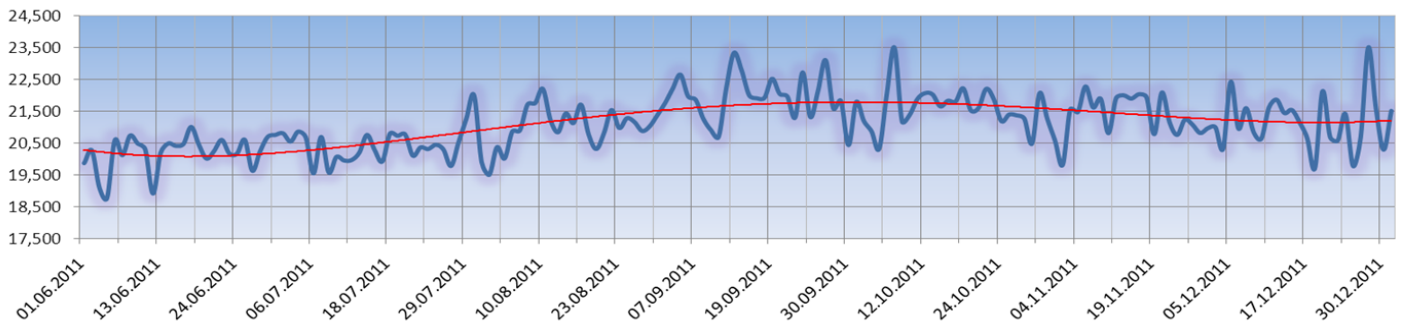
بعد قيام المراقبون بجلب الأسعار يتم احتساب معدل أسعار الميني ماركت ومعدل أسعار السوبرماركت، وبالتالي احتساب المعدل العام لكل

تعمل مديرية حماية المستهلك على ضبط الأسعار ومحاربة الغلاء في إطار القوانين المرعية الإجراء، وخاصة أسعار السلع الأساسية كالحبوب واللحوم والخضار، والزيوت... التي نص عليها قرار "تحديد نسب الأرباح التجارية". لذلك يتم إرسال الدوريات يومياً إلى عدد من السوبر والميني ماركت، حيث يتراوح العدد الإجمالي للدوريات بين ٧ و ٤٧، ويتراوح عدد المؤسسات التي يتم جلب أسعار السلع الغذائية منها يومياً بين ٥ و ١١ مؤسسة. يقوم المراقبون المساعدون بأخذ أسعار

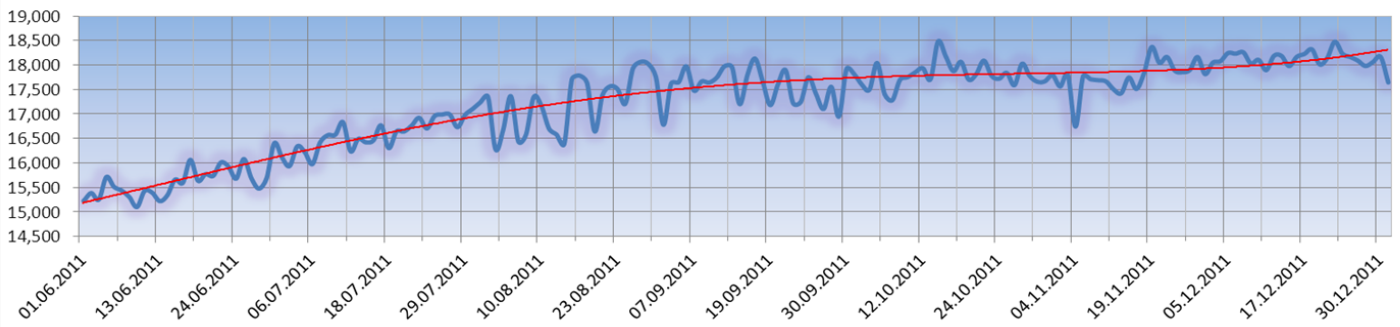
خضار (بندورة، خيار، بطاطا، بقونس، خس، كوسى، باذنجان، ملفوف، لوبيا، جزر، بقل، كزبرة، ثوم يابس، فجل)



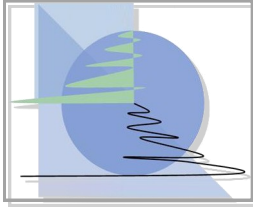
لحوم (لحم غنم طازج، لحم بقر طازج، لحم بقر طازج موزات، لحم بقر مستورد، لحم غنم طازج كستليت بدون عظام)



زيت الذرة غالون 3.5 لتر



إعداد مكتب الأسعار (ليال موسى وفرح الطويل)، الخبير في المعلوماتية علي بيطار وجميع المراقبين المساعدين في مديرية حماية المستهلك



مديرية حماية المستهلك

المديرية العامة للاقتصاد والتجارة

وسط بيروت التجاري — مبنى اللعازرية
بلوك ٣ — الطابق الرابع

مصالح حماية المستهلك في لبنان

صيدا - النبطية - طرابلس - زحلة

الخط الساخن: ١٧٣٩

هاتف

٩٦١ ١ ٩٨٢ ٣٥١

٩٦١ ١ ٩٨٢ ٢٩٨

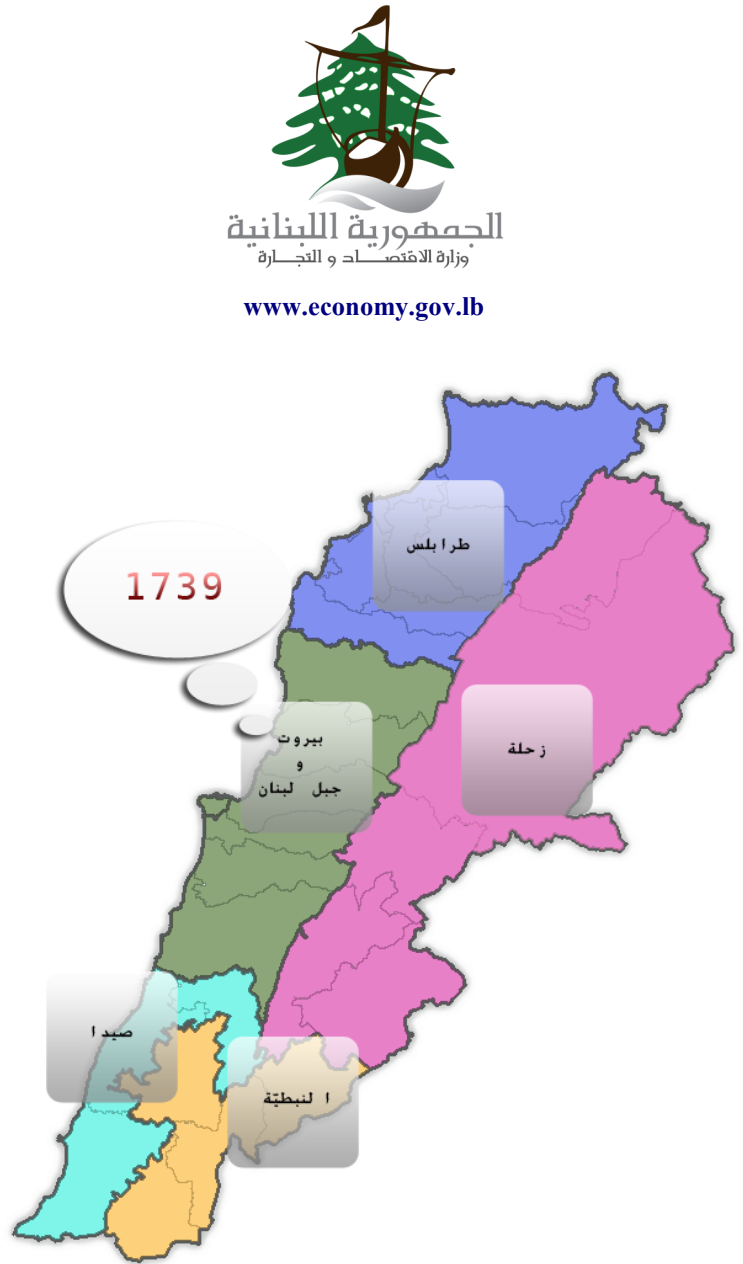
فاكس

٩٦١ ١ ٩٨٢ ٣٥٣

٩٦١ ١ ٩٨٢ ٢٩٠

بريد إلكتروني لتقديم الشكاوى:

consumer@economy.gov.lb



Consumer Protection « Lebanon » 1739

للمتابعين بإرسال آرائهم أو بإستلام آخر نسخة من هذه النشرة على عنوانهم الإلكتروني الخاص فور نشرها، نستلم رسائلهم على العنوان التالي:

cpdnews@economy.gov.lb



ساعد في التحرير والتصميم
م. نادين عون

مراقب مساعد

تحرير وتصميم
م. عماد يوسف

خبير في إدارة الأعمال والتسويق

