

ذبح أكثر من 12 ألف رأس ماشية ، واستيراد أطنان من الفاكهة بسوق الموالح

بلدية مسقط تعلن جاهزيتها لاستقبال عيد الفطر السعيد



أعلنت بلدية مسقط جاهزيتها لاستقبال عيد الفطر السعيد للعام الحالي 1435هـ، وذلك من خلال تقديم مختلف المديریات والوحدات التابعة لها لخدمات متنوعة وذات جودة للمواطن والمقيم بمحافظة مسقط خلال أيام عيد الفطر السعيد، حيث استنفرت مختلف المديریات والوحدات طاقاتها الخدمية، وقام المسلخ المركزي بمضاعفة ساعات عمله وتزويده بالكوادر البشرية للعمل بفترتين صباحية ومساءية طيلة أيام عيد الفطر، كما تم تهيئة المسلخ وذلك باتخاذ كافة الترتيبات اللازمة و إجراء صيانة شاملة للأجهزة الكهربائية والميكانيكية وتوفير شتى المستلزمات الأخرى وزيادة عدد العمالة وتوفير كافة الاشتراطات الصحية والخدمية بالمكان. ومن جانب آخر، ضاعفت أقسام التفتيش والرقابة الغذائية جهودها من خلال تكثيف الحملات التفتيشية لمتابعة ما يُعرض في السوق وضمان الحفاظ على صحة وسلامة المستهلك. كما قامت إدارة سوق الموالح بعمل الترتيبات اللازمة لاستقبال رواد السوق وعمل التعديلات لفك الاختناقات المرورية وتوفير كافة أصناف الخضروات والفواكه لتلبية حاجات الجمهور .

طاقم بيطري مؤهل وساعات عمل مضاعفة

أكدت بلدية مسقط إكمال استعدادات المسلخ المركزي لاستقبال المواطنين في موسم عيد الفطر المبارك للعام الحالي ورفعت الجاهزية وفقا لأفضل المعايير الصحية المعتمدة لاستيعاب الكم الكبير من الذبائح، وتلبية متطلبات للجمهور مبينة أن الأعمال تتم وسط استعدادات مكثفة لتجهيز المسالخ الثلاثة (المسلخ المركزي ببوشر ، مسلخ السيب المتنقل ، مسلخ المعيلة) وقد تم تهيئة مسالخ البلدية لاستقبال ذبائح المواطنين بالعيد وذلك باتخاذ كافة الترتيبات اللازمة وتهيئة المسلخ لهذه المناسبة، حيث تم إجراء صيانة شاملة للأجهزة الكهربائية والميكانيكية وتوفير شتى المستلزمات الأخرى وزيادة عدد العمالة وتوفير كافة الاشتراطات الصحية والخدمية بالمكان.

فضلا عن ذلك فقد تم اتخاذ الإجراءات الحثيثة لاستقبال هذا الموسم من ناحية تأهيل المواقع وتجهيز صالات الذبح بكافة المستلزمات المطلوبة وإعداد الأجهزة الكهربائية والميكانيكية العاملة بالمسلخ و صيانتها لضمان تقديم الجودة والسرعة في العمل. كما قامت إدارة المسلخ بالتجهيزات اللازمة لمواقف سيارات المراجعين حيث تم تهيئة الطريق المؤدي إلى المسلخ بالسيب ورفعه لضمان انسيابية الحركة المرورية وتجنب الازدحام المروري وتم تجهيز مواقف السيارات وتخطيطها لاستيعاب المراجعين .

وقامت إدارة المسالخ بالتعاون مع أصحاب شركات بيع المواشي لزيادة أعداد مركبات نقل اللحوم لتتناسب مع زيادة أعداد المذبوحات. وأشارت إدارة المسالخ أنها ذبحت منذ بداية شهر رمضان وحتى الآن ما يزيد عن 12 ألف رأسا من الأغنام و353 من الأبقار بالإضافة إلى أربعة جمال في كل من مسلخ بوشر والسيب .

وعلى صعيد آخر ضاعف الأطباء البيطريون جهودهم لتقديم كافة الخدمات لرواد المسلخ و الكشف على المواشي بأنواعها المختلفة أثناء دخولها المسلخ للتأكد من سلامتها قبل الذبح لضمان خلوها من الأمراض وجعلها صالحة للاستهلاك الآدمي. ومن جانبه تنصح البلدية جميع المواطنين والمستهلكين بضرورة الذبح في المسالخ لما فيه ضمان لسلامة الغذاء من خلال اتباع الممارسات الصحية وإخضاع الذبائح للفحص البيطري من قبل المختصين قبل الذبح وبعده.

مواعيد العمل بالمسلخ

وقد تم تحديد مواعيد العمل بالمسلخ اعتباراً من أول أيام عيد الفطر وحتى ثالث أيام عيد الفطر على فترتين في كل من مسلخ بوشر ومسلخ السيب المتنقل ؛ حيث تكون الفترة الصباحية في مسلخ بوشر من الساعة (السابعة والنصف) صباحاً وحتى (الواحدة والنصف) ظهراً، والفترة المسائية فهي من الساعة (الثامنة) مساءً وحتى (منتصف الليل).

أما مسلخ السيب المتنقل فسوف يباشر عمله على فترتين وتبدأ الفترة الصباحية من الساعة (السابعة) صباحاً وحتى (الواحدة) ظهراً، وتبدأ الفترة المسائية من الساعة (الرابعة عصراً) وحتى (العاشرة).

وقد تم إقرار سعر رسوم الذبح ليكون ريالاً للأغنام وريالين للأبقار وأربعة ريالاً للجمال .



أصناف فواكه وخضروات متنوعة تلبي حاجة المستهلك

أكملت إدارة سوق الموالح استعدادها لاستقبال عيد الفطر السعيد بعد أن عقدت عدة اجتماعات مع عدد من الشركات الموردة للفواكه والخضروات وشددت إدارة السوق على هذه الشركات خلال الاجتماعات على ضرورة توفير هذه الشركات للكميات المناسبة من أصناف الخضار والفواكه نظراً لتزايد حركة الشراء التي يشهدها السوق قبيل أيام العيد وذلك لتغطية كافة احتياجات المستهلكين من الفواكه والخضروات. وعلى ضوء ذلك فقد قامت الشركات بزيادة أعداد الشحنات الواردة للسوق خلال الفترة من 2014/7/14 إلى 2014/7/21 بنحو 327 شحنة محملة بما مجموعه 6540 طن من الخضار والفواكه.

وجدير بالذكر أن سوق الموالح المركزي الذي تنشط فيه الحركة خلال شهر رمضان الفضيل قد شهد (2071) زيارة تفتيشية قام بها المختصون من أقسام التفتيش والرقابة الغذائية ببلدية مسقط ونتج عنها تحرير (11) مخالفة صحية، وإتلاف (53895) كيلوجرام من مختلف أنواع الفواكه والخضروات.

ومن جانبه، نسقت إدارة سوق الموالح مع عدد من مكاتب الحكومة المتمثلة في مكتب الجمارك ومكتب الحجر الزراعي بالسوق وممثلي شركات التخليص وذلك لتخليص الإجراءات الجمركية وتفتيش البرادات القادمة للسوق أولاً لضمان سلامة البضائع للمستهلك.

وعلى صعيد آخر، أخذت إدارة سوق الموالح المركزي الازدحام المروري الذي يشهده السوق قبيل أيام العيد عين الاعتبار حيث قامت بإضافة مواقف مؤقتة للمركبات وبوابات للدخول وذلك في الساحة الخارجية من الجهة الغربية للسوق والتي تتسع لأكثر من ثلاثمئة موقف لمرتادي السوق. وعلى ضوء ذلك سوف يتم تنظيم دخول وخروج السيارات حيث تم تخصيص فريق عمل من إدارة السوق لإرشاد المواطنين الكرام على أماكن وقوف المركبات . ولتجنب الاختناقات المرورية في وقت الذروة فإنه سوف يتم منع السيارات الخاصة بالمتسوقين والتجار من دخول السوق في وقت الذروة. وترجو إدارة السوق من جميع مرتادي السوق التعاون والالتزام بالتعليمات والارشادات لما فيه الصالح العام.

أوقات العمل بالسوق

حددت إدارة سوق الموالح المركزي ساعات العمل بالسوق خلال الأيام التي تسبق إجازة العيد لتكون كالآتي : بالنسبة للمظلة الرئيسية ومحلات بيع الجملة تتواصل من الساعة السادسة صباحاً وحتى الحادية عشر ليلاً مع استمرار العمل بمحلات البيع بالتجزئة بالعمل على فترتين (الصباحية والمسائية) حتى الساعة الحادية عشر ليلاً .



حملات تفتيشية مكثفة

استنفرت أقسام التفتيش ومراقبة الأغذية بلدية مسقط طاقاتها الخدمية خلال شهر رمضان الفضيل بتكثيف الرقابة الميدانية من خلال الحملات التفتيشية الدائمة والمفاجئة على المحلات العاملة في مجال الأغذية خاصة المطاعم والمقاهي ومجمعات المواد الغذائية، ومحلات عمل وبيع الحلويات والملاحم وجميع المنشآت الغذائية وكذلك المنافذ لمتابعة ما يُعرض والتأكد من تاريخ الصلاحية لكل منتج غذائي ومراقبة صحة وسلامة الأغذية للتأكد من التزامها بشروط الصحة والسلامة الغذائية الخاصة بالإعداد وطرق الحفظ والعرض قبل تقديمها للمستهلك، وذلك لضمان الحفاظ على صحة وسلامة المستهلك. حيث بلغ عدد الزيارات التفتيشية التي قامت بها أقسام التفتيش ومراقبة الأغذية في الفترة الماضية 1720 زيارة صاحبها تحرير 70 مخالفة صحية وإغلاق أربع محلات . كما تم إتلاف 68 علبة من المواد الغذائية غير الصالحة للاستهلاك الآدمي بلغ مجموع وزنها 4080 كيلو جراما.

وفي إطار جهود بلدية مسقط في الرقابة والتفتيش على المنتجات الغذائية للتأكد من مطابقتها للمواصفات الصحية المعتمدة، فقد قامت بلدية مسقط بمتابعة المحلات التجارية وأصدرت

سبعة تعاميم خلال شهر رمضان على منتجات غذائية للتأكد من عدم وجودها واتخاذ الإجراءات المناسبة لكل مادة.

وتحذر بلدية مسقط أنه في حالة شراء المستهلك للحوم الطازجة فإنه لا بد من التأكد من وجود ختم البلدية الأمر الذي يؤكد ذبحها في المسلخ المركزي وتحت إشراف الأطباء المختصين، كما أنها تجنب المستهلك حالات الغش التجاري . وبما يتعلق للحوم المبردة المستوردة فإن البلدية تنصح بالتأكد من بلد المنشأ لهذه اللحوم وذلك من خلال بطاقة البيان الخاصة لكل ذبيحة أو جزء منها والتي تتضمن بلد الإنتاج وتاريخ الصلاحية على أن تحفظ بدرجة حرارة لا تزيد عن 4 درجة مئوية. أما اللحوم المجمدة فيجب أن تحفظ بدرجة حرارة لا تزيد عن 18 درجة مئوية تحت الصفر، وأن يتوفر بالمحل منشار كهربائي لتقطيعها.

هذا وتهيب بلدية مسقط بالجميع من المواطنين والمقيمين التواصل على الرقم (1111) في حالة وجود أية ملاحظات أو استفسارات ، وترجو للجميع أن يكونوا بصحة وعافية.

