

تقرير

مسليخ واحد مرخص من أصل 40 مسليخاً قائمة في لبنان. هذه المسالخ تؤمن نحو 60% من الاستهلاك المحلي للحوم، والباقي إما مجهول المصدر وإما يتم تأمينه عبر استيراد اللحوم المبرّدة والمثلّجة (15 ألف طن سنوياً). كل هذه المصادر تقريباً لا تستوفي جميع الشروط الصحية والبيئية المفروضة وتعرض سلامة المواطنين لمخاطر جمة

مسالخ لبنان: واحد مرخص من أصل 40



المسالخ المأمّنة والخاصة تفتقر إلى التجهيزات الفنية الإنشائية ولا تخضع للرقابة الفعّالة (حسن بحدوت)

هديك فرفور

ثمة حقيقة واضحة، يجمع عليها المعنيون كافة: ليس هناك مسليخ «مطابق» في لبنان. تفتقر العاصمة، كما سائر المناطق اللبنانية، إلى مسالخ حديثة تتوافر فيها الشروط الصحية والبيئية.

أعلن وزير الصحة العامة وأهل أبو فاعور إقفال عدد من المسالخ في مختلف المناطق اللبنانية، وتوجيه إنذارات لبعضها له «تحسين وضعها»، لافتاً إلى افتقار هذه المسالخ إلى الشروط الفنية والبيئية والصحية الواجب اعتمادها.

الواقع «أن أياً من مسالخ لبنان لا تتوافر فيه الشروط الفنية الإنشائية»، حسب ما يؤكد رئيس دائرة الصحة العامة في وزارة الزراعة الطبيب عباس الديراني له «الأخبار».

إن عدم التزام الشروط الفنية يعود إلى واقع الفوضى الذي يحكم قطاع اللحوم، فإنشاء المسالخ يتطلب الحصول على رخصة من وزارة الصناعة، باعتبار «أن المسليخ مصنف مؤسسة صناعية من فئة ثانية»، وهو أمر مكرس في المراسيم التنظيمية، وفق ما يلفت مدير الثروة الحيوانية في وزارة الزراعة الياس ابراهيم، وعلى الرغم من أن تحديد الشروط الفنية والصحية الواجب اعتمادها في المسالخ يندرج ضمن صلاحيات وزارة الزراعة، وفق ما يؤكد الديراني، إلا أنها لا تملك الصلاحية بإعطاء التراخيص ولا صلاحية الإيعاز المباشر بإقفالها.

من بين 40 مسليخاً في لبنان، مسليخ واحد مرخص. هذا ما تؤكده معطيات دائرة الصحة العامة في وزارة الزراعة، وبخلاف جميع مزاعم أصحاب المسالخ حول وضعهم القانوني و«المرخص»، تكشف الجهة المعنية مباشرة بقطاع المسالخ في الوزارة أن مسليخاً واحداً فقط حاصل على رخصة من وزارة الصناعة. أهمية إعطاء الرخص من وزارة الصناعة تعود إلى اختصاص الأخيرة في دراسة المكان الذي يجب أن يوجد فيه المسليخ، هذه الدراسة تشمل أليات تصريف الفضلات والعمل على التجهيزات الفنية المرتبطة مباشرة بالحفاظ على الشروط الصحية، وفق ما يلفت أحد المعنيين في دائرة المسالخ في وزارة الزراعة.

المفارقة، أن العديد من المعنيين في ملف سلامة الغذاء لفتوا إلى أن المسؤولية الأساسية تقع على عاتق البلديات «المخولة بإعطاء الرخص والمكلفة بالرقابة والإشراف على واقع المسالخ المنشأة ضمن نطاقها البلدي»، على حد تعبير أحد «المطلعين» على الملف في وزارة الصحة، إلا أن البلديات نفسها تحتاج إلى تراخيص.

يلفت الديراني إلى وجود نوعين من المسالخ، مسالخ يديرها القطاع العام المتمثل بالبلديات، ومسالخ يديرها القطاع الخاص (شركات وأفراد). اللافت أن جميع المسالخ التي تديرها البلديات (غير مرخص لها «لا من وزارة الصناعة ولا من غيرها») «الهرمل/ بعلبك/ بيروت/ طرابلس/ حلبا/ برج حمود/ صيدا/ صور/ بنت جبيل/ الخيام/ النبطية/ جزين/ الغازية/ زفتا». يشير الديراني إلى أن الوضع بين هذه المسالخ والمسالخ «الخاصة» متشابه، فكلاً تفتقر إلى التجهيزات

يلفتون إلى أن كبار الملاحم لم تكن تستخدم المسليخ في الأساس، بل كان لبعضهم مسليخهم الخاص الملحوق بالملاحم، والبعيدة عن أي جهاز رقابي.

اللافت هو ما «انتجته» إقفال هذين المسليخين، وهو الذبح على الطرقات بحجة الإقفال، عاد البعض ليدبح أمام ملحمة بمحاذاة الشارع العام. هؤلاء يتمسكون بتلك العادة ليؤكدوا للزبون أن اللحم طازح وليس مبرداً بعدما ضربت حملة أبو فاعور صيتهم، علماً بأن العملية كما في السابق كانت تتم من دون إشراف

800 رأس بقر تُذبح يومياً في لبنان ومعظمها يُذبح في المسالخ

منذ ذلك الحين، ينقل الذبائح بـ«الغان» و«صندوق السيارة» و«رايد» من صور نحو الزهراني، أي مسافة تستلزم حوالي نصف ساعة لقطعها. عدد من أصحاب الملاحم همس بأن مسليخ العقابية لم يقفل تماماً. بعضهم استحدثوا باباً خلفياً يستخدموه تحت جنح الظلام وبسرية تامة، فيما تحول البعض إلى مسليخ صور. لكنهم

يُذكر أن وزارة الزراعة كانت قد وجهت إنذارات إلى بعض المسالخ لتحسين أوضاعها، كما وجهت إنذارات بإقفال مسالخ البيسارية والعاقبية وطرابلس والغازية وبيروت (هذه المسالخ هي نفسها التي أقفلتها وزارة الصحة)، وأوصت وزارة الداخلية بالقيام بهذه المهمة، إلا أنها لم تلق أي تجاوب حينها. وإذا كان غياب التنسيق بين الجهات المعنية في هذا المجال هو الذي ساهم في تدهور الوضع الصحي لهذا القطاع، فإن الاستمرار في هذه الحملة من دون سياسة ممنهجة تعالج الأسباب وتدارك النتائج التي خلفها الإهمال المترام، سيفشل أي جهد يقام من أجل «صحة» هذا القطاع.

لا يزال مسليخ صور، يتحمل عبء إقفال مسليخ الغازية والعاقبية، فبعدما كان هذا المسليخ يستقطب 25 إلى 50 قصاباً، بات يستقطب أكثر من مئتي قصاب. فكيف بمسليخ لا تتوافر فيه الشروط الإنشائية الفنية أن «يحتضن» هؤلاء القصابين «المقطوعين».

البعض سخر من إقفال مسليخ العاقبية والبيسارية بالشمع الأحمر. إذ بالنظر إلى الطريقة التي تنقل فيها الذبائح من مسليخ صور البديل، لا يبدو أن الأهداف الحمائية المتوخاة لصحة المواطن من إقفالهما، قد تحققت. أحد القصابين الذي يذبح المواشي بالجملة ويوزع على عدد من ملاحم العاقبية ومحيطها وساحل الزهراني، التزم بقرار إقفال مسليخ العاقبية، فاستبدله بمسليخ صور.

الفنية الإنشائية ولا تخضع للرقابة الفعّالة. يلجح الديراني إلى «سلوك» البلديات التي تعتبر نفسها سلطات محلية منتخبة، وبالتالي ليست ملزمة بالحصول على تراخيص، بل بإعطائها. «اللغط» حول تحديد الجهة المسؤولة عن المسالخ الموجودة عند بعض المسؤولين، قبل المواطنين، يعود إلى تداخل صلاحيات الوزارات والبلديات، وغياب السياسات الواضحة في هذا الإطار. «لم يتم العمل على ملف المسالخ في لبنان منذ عهد لبنان الكبير»، يقول الديراني.

هكذا إذاً يتم التعامل مع ملف المسالخ، علماً بأنها تشكل المصدر الرئيسي للحوم. يؤكد الديراني أن حوالي 60% من اللحوم التي تباع في الأسواق مصدرها المسالخ. يعطي مثالا عن منطقتي بعلبك والهرمل حيث يتم ذبح جميع المواشي في المسالخ الموجودة فيها. أما بالنسبة إلى العاصمة بيروت، فحوالي 80% من اللحوم المتوافرة في السوق مصدرها المسالخ الموجودة في بيروت وضواحيها، أي مسليخ بيروت المؤقت (المقفل حالياً بهدف التأهيل) ومسالخ الشويبات (4 مسالخ) ومنطقة عين سعادة - الغنار (8 مسالخ)، مضيفاً إن اللحوم المتوافرة في سوق صبرا مصدرها هذه المسالخ. وفيما يلفت رئيس جمعية حماية المستهلك زهير برو إلى غياب الإحصاءات والدراسات المتعلقة بنسب الاستهلاك له «اللحوم المحلية»، يشير الديراني إلى أن هناك حوالي 800 رأس بقر تُذبح يومياً في لبنان، القسم الأكبر منها يذبح في المسالخ.

اللحوم المجدّدة والمستوردة

يشير رئيس اتحاد القصابين وتجار المواشي معروف بكداش إلى أن معظم اللحوم التي صودرت هي مبرّدة ومجدّدة. ويلفت إلى بعض القرارات المعتمدة في وزارة الصحة التي تستدعي إعادة النظر فيها وتعديلها. «لماذا لا يتم تعديل القرار الذي يقضي بإعطاء 60 يوماً كمهلة لنقل اللحوم إلى بيروت؟»، يتساءل بكداش، «لماذا لا يتم خفضها إلى 45 يوماً كما كان معتمداً في الفترة الممتدة من 1998 إلى 2003؟». مهلة الستين يوماً كفيلاً بأن تجعل اللحوم التي تصل منتبهة الصلاحية. هذا الكلام يؤكد المدير العام لمصلحة الأبحاث العلمية الزراعية ميشال أفرام الذي يقول إن اللحم المبرّد المستورد يصلح لـ 60 يوماً فقط «وبعد ذلك يجب إتلافه». ويلفت أفرام إلى أن بعض التجار يعملون على تليج اللحم بعد انتهاء المهلة وهو «أمر خطأ، لأنه أصبح فاسداً». يذكر أن لبنان يستورد سنوياً حوالي 15 ألف طن من اللحوم، حسب إحصائيات جمعية حماية المستهلك، حوالي 58% من هذه الكمية هي لحوم مبرّدة ومثلّجة (من ضمنها السمك والمنتجات المحولة كالمارتديلا وغيرها).