

الحشان: خطة ميدانية شاملة بالتعاون مع كافة أفرع المحافظات

البلدية: رفع حالة الاستعداد بين مختلف الأجهزة الرقابية لاستقبال رمضان

■ الشمري: العاصمة

وضعت خطة عمل

طيلة الشهر الفضيل

لتواكب المناسبة

فيما تتواصل الاستعدادات لمختلف الأجهزة الرقابية في جميع المحافظات بمناسبة قرب حلول شهر رمضان فإن حالة الرقابة المشددة قد تم رفعها إلى أعلى درجاتها لاستقبال هذه المناسبة الفضيلة وما يوزيها من عمليات ضخ الكميات الكبيرة من المواد الغذائية بالأسواق من خلال تكتيف الحملات التفتيشية ورصد المخالفات والتجاوزات أولاً بأول واتخاذ كافة الإجراءات القانونية حيالها حفاظاً على سلامة المستهلكين وسلامتهم ناهيك عن العمل على رفع مستوى النظافة في كافة المناطق والميادين والساحات العامة.

وفي هذا السياق كشف مدير إدارة العلاقات العامة بالبلدية راشد الحشان عن خطة ميدانية شاملة بالتعاون مع كافة أفرع البلدية بالمحافظات ستنفذها الأجهزة الرقابية المختصة مع حلول شهر رمضان المبارك الشهر اللؤلؤي تشمل الأسواق العامة ومحلات بيع الأغذية والجمعيات التعاونية والمسالخ المركزية وشركات ومصانع الأغذية للوقوف على مدى الالتزام بالإشتراطات والضوابط لضمان سلامة تداول مختلف الأطعمة ومكافحة أي ظواهر سلبية تصاحب الشهر الفضيل إلى جانب تشكيل فرق عمل تعمل على مدار الساعة، مؤكداً في الوقت ذاته وجود فريق عمل على مدار الساعة يتلقى الاتصالات والاستفسارات والبلاغات المتعلقة بالأغذية وكافة الأمور المتعلقة بجهاز البلدية من خلال الاتصال على مركز اتصال طوارئ البلدية 139 الذي يعمل على مدار الساعة من أجل خدمة الجمهور.

ومن واقع تلك الاستعدادات فإن إدارة العلاقات العامة بالبلدية رصدت جاهزية أفرع البلدية بالمحافظات لاستقبال هذه المناسبة الفضيلة وهي كالآتي:

ففي العاصمة وعلى لسان مديرها المهندس فالح الشمري أكد أنه تم وضع خطة عمل طيلة الشهر الفضيل للتواكب مع هذه المناسبة منها تشديد الرقابة على الأسواق التي يكثر الإقبال عليها من قبل المواطنين والمقيمين كاسواق المبركة واللحوم والجملة بالشويخ إلى جانب المخازن الغذائية في الري والتي تعتبر أحد خطوط الإمداد للمواد الغذائية فضلاً عن زيادة عدد الفصابين والعمال في مسلخ العاصمة لتحقيق إنسيابية العمل ومنع تراكم المخلفات وسرعة تنظيف الصالات وجور الصرف ورفع الجلود ونقلها خارج المسلخ مبيناً أن لأشعة المسالخ التي وردت بالقرار الوزاري رقم 111

لسته 2006 بأن تخضع المسالخ تحت إشراف ورقابة البلدية حيث تستخدم لنذبح المواشي والدواجن وتجهيزها للاستهلاك الأرمي وتضمن مطابقتها للمواصفات القياسية المعتمدة ووفقاً للإشتراطات والمواصفات الفنية التي تقرها البلدية مع الجهات المختصة، لافتاً إلى أهمية الذبح في مسالخ الدولة المعتمدة والتي تخضع لرقابة البلدية والإشراف الطبي لجميع المذبوحات لتقرير مدى صلاحيتها للاستهلاك الأرمي. وأشار الشمري إلى أن الاستعدادات شملت توفير المواد الضرورية كافة لسير العمل على اكمل والأطباء البيطريين للفحص المذبح قبل وبعد ذبحها والإداريين المختصين والمشرفين على العمل وتوفير الأكياس الخاصة لحمل اللحوم، موضحاً أن الطاقة الاستيعابية لمسلخ العاصمة ستكون على اتم الاستعداد لاستقبال أية كمية من المذابح وفي وقت قياسي دون التسبب بأي تأخير للجمهور مع ضمان الشروط الشرعية والصحية في الذبح والجودة العالية أيضاً.

وقال أن بلدية المحافظة اتخذت كافة الترتيبات اللازمة لتكثيف الحملات الخاصة بمراقبة الأسواق والمحلات التجارية والمؤسسات العاملة في مجال توزيع وبيع المواد الغذائية والخضراوات والفواكه واللحوم والمطاعم وغيرها خلال شهر رمضان المبارك نظراً لنشاط هذا القطاع الملحوظ خلال أيام الشهر الكريم.

بيورها، قالت مدير إدارة الأغذية المسؤورة بالبلدية الهندسة إسحاق المسلم أن إجراءات الرقابة مستمرة ومتواصلة على مدار الساعة لتشمل منافذ دخول الأغذية بالمراكز الحدودية البرية والبحرية والجوية بإعتبارها البوابة الرئيسية لدخول المواد الغذائية للكويت وهو بلا شك ما يجسد حرصاً على صحة وسلامة المستهلكين إلى جانب تكثيف الجهود لمنع التصرف بأي مواد غذائية مالم تظهر نتائج الفحص المخبري لعيناتها بأنها صالحة للاستهلاك الأرمي من أجل الوصول إلى غذاء صحي وسليم واتخاذ كافة الإجراءات القانونية الرادعة تجاه المخالفين والمتجاوزين لانتظمة

ولوائح البلدية. وقالت أنه نظراً لوقوع رمضان في فترة الصيف الذي يشهد ارتفاعاً كبيراً في درجات الحرارة فإن الرقابة بدأت من خلال برنامج مكثف على دخول الأغذية عبر المنافذ المختلفة وذلك قبل عدة أشهر للتأكد من سلامتها ومواءمتها للاستهلاك وجودتها ومطابقتها للإشتراطات الصحية، وعدم تعرضها لأية ظروف قد تؤدي إلى تلفها، خاصة تلك الأغذية التي يتم استهلاكها بشكل كبير خلال شهر رمضان المبارك كالحلويات والأطعمة الطازجة والمكسرات والمأكولات سريعة التلف.

إلا أن الاستعدادات في بلدية محافظة حولي كان لها طابع آخر فعلى لسان مديرها فهد الفهد أوضح أن تجاربنا السابقة لاستقبال هذه المناسبة الفضيلة سيكون لها أثر بالغ الأهمية من أجل رفع مستواها على مختلف الأصعدة منها ما يتعلق بالرقابة الغذائية على مختلف المحلات والأسواق الغذائية ورفع الطاقة الاستيعابية لمسلخ حولي ورصد مواقع الباعة المتجولين الذين ينشطون في هذه

المناسبة، لافتاً إلى أنه قد تم وضع عدد من الأنشطة الغذائية يعين الاعتبار نظراً لزيادة عددها في نطاق المحافظة فضلاً عن وقوع عدد منها بالقرب من الشواطئ والتي يزداد الإقبال عليها من قبل مرتادي الشواطئ في الفترات المسائية.

وأكد الفهد أن عمليات التفتيش ستكون على فترتين وهي ما قبل الفطور والسحور إلى جانب الرقابة اليومية من خلال الحملات الميدانية المفاجئة والتي لا ترتبط بمواعيد أو أماكن محددة بهدف ضبط أي تجاوزات أو مخالفات وتطبيق لوائح وانتظمة البلدية حرصاً على صحة وسلامة الجمهور.

ومن خلال رصد إدارة العلاقات العامة بالبلدية لاستعدادات البلدية في محافظة الأحمدى لإستقبال شهر رمضان الكريم فإن التصريح الذي أدلى به مديرها المهندس فهد نديم العتيبي أكد فيه جاهزية المحافظة من مختلف النواحي الرقابية والفنية، حيث أكد أنه قد تم التنسيق ما بين مختلف الأجهزة الرقابية والتي تشمل مراقبة الأغذية والأسواق وفريق الطوارئ إلى جانب إدارة النظافة

العامة وإشغالات الطرق، لافتاً إلى أن الأعمال الرقابية مستمرة على مختلف الأصعدة إلا أنه يتم رفعها في ظل هذه المناسبة الكريمة خاصة ما يتعلق منها في الجانب الغذائي. وقال العتيبي أن بلدية المحافظة تقوم بتنظيم حملات تفتيشية ميدانية على مدار العام وفق برنامج معد على كافة المناسبات ومع حلول فصل الصيف واقترب شهر رمضان المبارك، مشيراً إلى أن من أهم أهدافها الوقوف على مدى التزام المنشآت الغذائية بالمتطلبات والاشتراطات الصحية الخاصة بممارسة النشاط ومدى كفاءة وتأهيل العاملين بها بالإضافة إلى التأكد من حصولهم على الشهادات الصحية التي تثبت خلوصهم من الأمراض المعدية.

وفيما تتواصل الاستعدادات في المحافظات كانت محافظة مبارك الكبير قد أعلنت ومن خلال التصريح الذي أدلى به مديرها المهندس شريدة المطيري أنها سباقه لمل هذه المناسبات التي تستوجب تشديد الرقابة والغذائية خلالها على الأسواق المركزية ومخازنها وأفرعها إلى جانب المصانع الغذائية

في منطقة صباحن والعاملين فيها، وذكر المطيري أن بلدية المحافظة ومن خلال أجهزتها الرقابية قد وضعت خطة عمل لضبط عمليات التفتيش لتكون على أعلى المستويات نظراً لكثرة عدد المصانع الغذائية فيها التي تعتبر من أحد المصادر الرئيسية لتزويد تلك المواد للأسواق الغذائية في المحافظات الأخرى.

وأشار إلى أنه ومن منطلق تلك الاستعدادات تزامناً مع اقتراب شهر رمضان فقد أسفرت إحدى الحملات الميدانية عن ضبط أحد المخازن الغذائية بدون ترخيص وذلك بسرداب إحدى العمارات وقد تم غلقه إدارياً وتحرير 3 محاضر وإتلاف 100 كيلو غرام من المواد الغذائية التي تبين عدم صلاحيتها للاستهلاك الأرمي، فيما قامت مراقبة الأغذية والأسواق بسحب أحد المنتجات من الأسواق والجمعيات الواقعة في نطاق المحافظة حيث تبين بعد الفحص المخبري أنه غير صالح للاستهلاك الأرمي لوجود بعض الخثرات فيه. وعن استعداداتها في محافظة الجهراء أكد مدير فرع بلديتها

المهندس سامي السعيدان أنه نظراً لكبر المساحة والكثافة السكانية بالمحافظة فإن الأجهزة الرقابية اتخذت عدداً من الإجراءات منها الرقابة الميدانية على مختلف الأنشطة الغذائية بما فيها الأسواق، المطاعم، التجهيزات الغذائية التي تقوم بإعداد وجبات الإفطار للصائمين حيث تتنقل المحافظة بكثرة القائمين عليها، إلى جانب تشديد الرقابة على الباعة المتجولين خاصة الذين يقومون ببيع الألبان على أسياد الشوارع الرئيسية والفرعية بالمحافظة في الأوقات التي تقع عادة ما قبل الإفطار.

وقال: تتركز حملات التفتيش على المحلات التي تقوم بتناول الأغذية منها الأسواق المركزية والمطاعم والمقاهي ومحلات بيع الحلويات وتشمل كذلك محلات بيع اللحوم والدواجن ومحلات بيع الخضراوات والفواكه نظراً للإقبال الشديد التي تشهده هذه المواقع خلال الشهر الفضيل، كما تم توجيه جميع المطاعم والمحلات والعاملين في مجال تداول الأغذية بضرورة التقيد بعرض المواد الغذائية مغلفة ومغطاة لتجنب تلوثها بالحشرات والأتربة وعدم عرضها مكشوفة أوفى الفضاء خارج المحلات، إلى جانب الالتزام بارتداء القفازات واستخدام المالاق وتابع أسس النظافة الشخصية والنظافة العامة.

ولنقل الاستعدادات في محافظة الفروانية عن بقية المحافظات فمن مقر بلدية المحافظة أكد مديرها المهندس أحمد المهيزم أن بلدية المحافظة اتخذت عدداً من الإجراءات والتي تتزامن مع هذه المناسبة الكريمة منها ما يتعلق بتكثيف الحملات التفتيشية على مختلف المحلات والأسواق الغذائية إلى جانب تشديد الرقابة على ظاهرة الباعة المتجولين خاصة في مناطق الجلب وخيطان، لافتاً إلى أن قسم متابعة الباعة المتجولين مستمر بضبط المخالفين والمتجاوزين ومصادرة المواد الغذائية التي بحوزتهم وذلك بالتعاون مع الأجهزة الأمنية بالمحافظة.

وأشار إلى أنه تم وضع خطة محكمة لمتابعة مسلخ المحافظة أثناء رمضان المبارك الذي يشهد إقبالاً كبيراً من الأهالي على المذبوحات، لافتاً إلى أن هناك جهازاً فنياً وإدارياً للإشراف عليه، كما سيتم دعم مسلخ المحافظة بجميع ما يحتاجه من العمالة والفنيين والأطباء البيطريين وذلك لضمان سلامة اللحوم وصلاحيتها للاستهلاك الأرمي إضافة إلى تشكيل عدد من الفرق الميدانية لمتابعة محلات الجزارة والملاصم ومختلف الأسواق الغذائية.

وتحديد مخرجاتها ومتطلباتها، ومن ثم تم إعداد استمارة تهدف إلى قياس العمل لكل موظف، خلال الاختصاصات المعتمدة في الهيكل. وبعد ذلك تم عمل لقاءات مباشرة مع كافة العاملين بالوحدات الإدارية من مسؤولين وموظفين: بهدف التعرف على الععب الوظيفي من خلال استخدام استمارة استطلاع تحتوي على مجموعة من البيانات والمعلومات والأسئلة المفتوحة والمغلقة.

وشكر رئيس فريق البحث مدير إدارة الموارد البشرية أحمد الباطني كافة من ساهم في إعداد هذه الدراسة وتنفيذها، ويخص بالذكر موظفي بيت الزكاة ممن شملتهم الدراسة، حيث كان لتعاونهم أثر كبير في إنجاز الدراسة بالوقت المحدد والحصول على أكبر قدر من البيانات والمعلومات والتي سوف تكون محل التنفيذ في المرحلة القادمة.



بيت الزكاة أعد دراسة لتقييم كفاءة القوى العاملة

تنفيذ الدراسة أوضح الباطني أن الدراسة تمت على ثلاث مراحل هي: دراسة الوضع التنظيمي والوظيفي لكافة الوظائف،

إلى أعمال يمكن قياسها وتحديد نتائجها، مما شكل عبئاً إضافياً على فريق العمل في تحديد المفاهيم الرئيسة للدراسة. وعن مراحل

واجهت فريق البحث بين الباطني أنها تركزت في عدم قدرة بعض العاملين على كيفية تحديد عبء العمل وتحويل الأعمال غير الكمية

المهام الموكلة لهم مع أخذ أرائهم ومسؤوليهم حول بيئة وظروف العمل ونوعية المهام والواجبات الوظيفية. وعن الصعوبات التي



أحمد الباطني

موظفياً وموظفة من شاغلي الوظائف التنفيذية، والذين تمت زيارتهم في مواقع عملهم للاطلاع على طبيعة العمل وععب وحجم

المطلوبة لتلك الوظائف. وأشار الباطني إلى أن الدراسة انطلقت من ثلاثة أهداف رئيسة هي: معرفة الععب الوظيفي وحجم العمل المكلف به العاملين في الوحدات الإدارية في بيت الزكاة، والتعرف على الاحتياجات الوظيفية المستقبلية للوحدات الإدارية. وأخيراً إعادة تخطيط وتوزيع القوى العاملة بما يؤدي إلى زيادة كفاءة الاستخدام والتشغيل لها. وعن سبب إعداد هذه الدراسة أوضح الباطني أن هذه الدراسة جاءت لشعور المسؤولين في البيت بحاجة البيت إلى معرفة احتياجات الوحدات الإدارية من القوى العاملة والوظائف بشكل منهجي وعلمي مدروس. وكذلك لتحقيق التوازن في توزيع العمالة في بيت الزكاة على الوحدات.

وبين الباطني أن الدراسة في جانبها التطبيقي شملت 350

أنهي فريق عمل برئاسة مدير إدارة الموارد البشرية في بيت الزكاة أحمد الباطني دراسة تطبيقية بعنوان «مدى كفاءة الاستخدام والتشغيل والتوزيع للقوى العاملة في بيت الزكاة». وتأتي أهمية هذه الدراسة في كونها أول دراسة نوعية لمعرفة الععب الوظيفي للعاملين، واحتياج الوحدات الإدارية من القوى العاملة: بما يكفل حسن استخدامها وتوزيعها في بيت الزكاة، وقد تم العمل بالدراسة نتيجة لما توصلت إليه دراسة سابقة قامت بها إدارة الموارد البشرية في شهر يوليو 2012 مع أحد الخبراء المتخصصين في مجال القوى البشرية.

كما تأتي أهمية هذه الدراسة أيضاً في كونها مرجعاً علمياً وعلمياً في معرفة الاحتياجات الوظيفية المقللة للبيت، من حيث نوع الوظائف وعدد العمالة

«العلاقات العامة»: ما نشر عن ضبط 2000 كيلو غرام من العسل منتهي الصلاحية .. غير دقيق



استقلال المسلم

أعلنت إدارة العلاقات العامة ببلدية الكويت إن ما نشر بالصحف المحلية الصادرة أمس، حول قيام فريق الطوارئ بفرع بلدية محافظة العاصمة بضبط 2000 كيلو غرام من العسل منتهي الصلاحية في 2012 غير دقيق، حيث أن الضبطية رصدوا فريق الكشاف الاحترازي التابع لإدارة الأغذية المستوردة، كما أنها لم تقتصر على ضبط «كمية العسل» منتهي الصلاحية بل شملت كمية أخرى من الصلصة ومزيج التوابل إلى جانب أن الأوزان للكمية التي تم نشرها غير صحيحة لذا يرجى تحري الدقة وأخذ الأخبار من مصدرها الرسمي وهي إدارة العلاقات العامة لكي لا تكون هناك أخبار متضاربة فيها هضم لجهود الأجهزة الرقابية العاملة الأخرى.

وأضافت: وعليه نود التوضيح بأنه وأثناء قيام فريق الكشاف الاحترازي التابع لإدارة الأغذية المستوردة بعمليات التفتيش على الإرساليات من المواد الغذائية

بعدد من المخازن الغذائية بمنطقة الشويخ اكتشف وجود كميات من العسل والصلصة منتهية الصلاحية ونظراً لعدم وقوع الكمية ضمن اختصاصاته قام على أثرها ومن مبدأ التعاون بين مختلف أجهزة البلدية باستدعاء فريق طوارئ العاصمة لإتخاذ الإجراءات اللازمة حيال الضبطية وكذلك مفتشي وزارة التجارة نظراً لوجود غش تجاري.

وأكدت الإدارة أن كمية العسل المضبوطة بلغ وزنها 1852 كيلو غراماً معبأة بعدد 16 دراماً رنة الواحد 55 كيلو غراماً وعدد 36 جرلاً رنة الواحد 27 كيلو غراماً 72 رنة الواحدة 400 غراماً منتهية الصلاحية في مايو الماضي إلى جانب 25 كرتونا من مزيج التوابل شد 12 رنة الواحدة 400 غراماً منتهية الصلاحية في 72 رنة الواحدة 400 غراماً منتهية الصلاحية في إبريل الماضي وقد قام فريق الطوارئ بفرع بلدية محافظة

العاصمة بتحرير المخالفات والتحذير على الكمية تمهيداً لإتلافها فيما قام مفتشي وزارة التجارة بإتخاذ إجراءاتهم القانونية.

ولفتت إدارة العلاقات العامة بالبلدية إلى أن التعاون بين مختلف الأجهزة الرقابية بالبلدية هو أحد الركائز الرئيسية التي تمثل العمل بروح الفريق الواحد ومن الواجب إيضاح حقيقت الضبطية التي تمت بمتابعة من مدير عام البلدية المهندس أحمد الصبيح الذي كان يتابع وعن كذب مجريات الضبطية وكذلك مدير إدارة الأغذية المستوردة الهندسة إستقلال المسلم التي كانت تزود الإدارة بالكميات المضبوطة وحيثياتها.

وقد ضم فريق الكشاف الاحترازي التابع لإدارة الأغذية المستوردة كلا من رئيس القسم أحمد خلف والمفتشين طارق الخزان، خالد المخيزيم، عادل الطاهر. فهد كريم وفهد العنزي.

■ الباطني: انطلقنا

من 3 أهداف

رئيسة هي معرفة

الععب وحجم

العمل والتعرف

على الاحتياجات