

یک معضل بهداشتی در شرق تهران؛ علت زخم دست نانوايان در دماوند/کیفیت آرد یا حساسیت پوستی



دست تعدادی از نانویان دماوندی در حالی طی یکی ۲ ماه اخیر زخم شده است که نانوها دلیل آن را کیفیت آرد می دانند و مسئولان شورای آرد و نان علت آن را حساسیت پوست نانویان عنوان می کنند.

به گزارش پایگاه خبری آگرو فود نیوز؛ شمیم علاءالدینی؛ رعایت بهداشت برای صنوف، به ویژه اصنافی که در رسته مواد غذایی فعالیت دارند، اهمیت فراوانی دارد و به همین جهت بازرسان متعددی از اتاق اصناف، ادارات صنعت، معدن و تجارت و نیز شبکه بهداشت و ... بر رعایت بهداشت توسط اصناف نظارت دارند.

اما اخیرا پدیده ای در بین تعدادی از نانوهای دماوند دیده شده که دست برخی از شاطرهای این شهرستان به ویژه در نانوائی های سنگی زخم است و با همان دستان اقدام به درست کردن خمیر و پخت نان می کنند.

یکی از شهروندان دماوندی در این خصوص گفت: برای تهیه نان به نانوائی یک سنگی در دماوند رفتم، اما آن چه توجه من را جلب کرد، دستان زخم شاطر بود، که در خمیر آغشته می شد و سپس خمیر را برای پخت وارد تنور می کرد.

وی افزود: با دیدن این صحنه از خرید نان خودداری و به عدم رعایت بهداشت اعتراض کرده و به خانه برگشتم.

زخم دست های نانواها به دلیل نوع آرد است

برای بررسی این موضوع که تعداد گزارش های رسیده در خصوص آن به ویژه در دماوند بیش از گذشته است، به سراغ یکی از نانوایان رفتم و علت زخم بودن دستانش را جویا شدم، شاطرناوائی در توضیح این موضوع گفت: متأسفانه آردهای توزیع شده نامطلوب بوده و اخیراً موادی داخل آرد وجود دارد، که منجر به زخم شدن دستانم شده است.

وی گفت: اگر من بیماری داشتم، می بایست تمام بدنم زخم می شد، ولی چون دستانم مستقیم با آرد در تماس است، این آرد به دستانم آسیب رسانده است.

نانوای بربری دیگری نیز در این خصوص گفت: حدود ۱.۵ الی ۲ ماه پیش بود، که یک نوع آرد جدید به ما داده شد و پس از یک هفته که از آن آرد مصرف کردیم، دست کارگر نانوائی به طور کامل قرمز شد و پوست آن آسیب دید، به همین دلیل و در پی اعتراضات مشتری ها مجبور به قطع همکاری با آن کارگر شدیم.

وی اضافه کرد: این مشکل به دلیل آرد نامرغوب بود، به همین دلیل به کارخانه اطلاع دادیم و کیفیت آرد را بهتر کردند، تا یک هفته پیش که مجدداً کیفیت این آرد پایین آمده است.

این نانوا افزود: نانی که با این آرد جدید پخته می شد، اصلاً ظاهر خوبی نداشت و مشتری هایی که به ظاهر نان دقت دارند، از خرید نان امتناع می کنند، در واقع امروز مشتری ها بسیار دقیق هستند و بهتر از ما کیفیت نان را تشخیص می دهند.



یک متصدی نانوایی لواش نیز در اعتراض به کیفیت آرد اظهار داشت: در حال حاضر کیفیت آرد افت محسوسی کرده است و نان خوب در نمی آید و به اعتراض مشتری ها می انجامد.

بابت کیفیت پایین آرد بارها اعتراض کردیم

وی در خصوص علت کیفیت پایین آرد گفت: من علت آن را نمی دانم، کارخانه باید دلیل این افت کیفیت را توضیح دهد، ما فقط می دانیم، که کیفیت آرد ما خوب نیست، به کارخانه هم زنگ زدیم و این افت کیفیت را اطلاع دادیم و قول داده اند، کیفیت را بالا ببرند.

این نانوای لواش که دستانش زخم نشده بود، در این مورد گفت: از آنجایی که تمام کارهای ما با دستگاه انجام می شود و به خمیر دست نمی زنیم، دستهایمان زخم نشده است، این مشکل برای نانوایی های سنگ است، دست ما ارتباط مستقیم با خمیر ندارد.

کارشناس بهداشت محیط دماوند اظهار داشت: ما در حال حاضر تنها مشکل قیمت نان را داریم، ۴ سال است، قیمت نان بالا نرفته و این در حالی است، که نرخ نان در تمام استان های دیگر مشخص شده و تنها استان تهران منتظر اعلام نرخ جدی است.

حسن جلیل وند در خصوص زخم دست نانواها و کیفیت پایین آرد اظهار بی اطلاعی کرد و گفت، تاکنون گزارشی مبنی بر کیفیت پایین آرد و یا زخم دست نانواها نداشتیم.

اما رییس اداره آرد و نان شهرستان های دماوند و پردیس وجود زخم دست در تعدادی از نانوایان دماوندی را پذیرفت و گفت: تنها یک درصد از نانوایی ها مشکل زخم دست را دارند و آن ها هم فقط نانوایی های سنگکی است. یک دلیل اصلی این مشکل نیز حساسیت پوست نانواها است و دلیل دیگر نیز این است، که دست نانوایان سنگکی بیشتر با آب سر و کار دارد و خمیر باید شل تر باشد و دستی که زیاد در آب باشد، زودتر زخم می شود.

اکبر دلیری افزود: در حال حاضر این مشکل بررسی و رفع شده است، خود نانواها نیز قبول کردند، که پوست آن ها حساس است.

نانوایی هایی که تذکرات بهداشتی را جدی نگیرند پلمب می شود

وی در پاسخ به این سوال که پیش از این شاهد این مشکل نبودیم، گفت: مواد افزودنی که به آردها زده می شود، مجاز است و زیر نظر پژوهشکده غلات قرار دارد و مشکلی در منطقه نداریم و این آرد در کل استان تهران و البرز توزیع می شود، تنها برخی از نانوایی های سنگکی این مشکل را دارند و دلیل آن نیز حساسیت پوست نانواها است.

دلیری در خصوص عدم رعایت بهداشت نانواها گفت: با اتحادیه نانواها صحبت کردیم، که حتما فروشنده نان جدا از خمیرگیر و شاطر باشد، در این خصوص بازرسی های دقیق انجام می شود.

رییس اداره آرد و نان شهرستان های دماوند و پردیس افزود: آردهایی که به نانوایی ها داده می شود، به دقت کنترل می شود و بهداشتی است، این کیسه های آرد با دستگاه پر می شود و دست دخالتی در آن ندارد، گندم با دستگاه شستشو می شود و هر ۱۵ روز یک بار نمونه برداری شده و در آزمایشگاه های پیشرفته بررسی می شود.

وی گفت: در سطح شهرستان دماوند ۱۸۰ نانوایی داریم، که یک هزار و ۲۶۰ تن آرد در ماه بین این نانوایی ها توزیع می شود و از این تعداد ۱۴۰ نانوایی دولتی پز و ۴۰ واحد آزادپز هستند، یکی ۲ مورد پلمب نانوایی در سال جاری داشتیم، که علی رغم تذکرات متعدد همکاران و عدم رعایت این تذکرات مجبور به پلمب چند روزه شدیم، که دلیل اغلب آن ها بهداشتی بوده است.

کیفیت آرد در شهرستان دماوند، پدیده ای است، که گلایه برخی نانوایان و مردم را برانگیخته و حال تعدادی از نانواهایی که دست آن ها به طور مستقیم با آرد در ارتباط است و یا از پوشیدن دستکش خودداری می کنند، شاهد ایجاد التهابات و زخم هایی در دستان خود هستند و این امری نیست، اما دلیل این التهابات پوستی هرچه می خواهد باشد، باید رفع شود، چرا که به طور مستقیم با بهداشت مردم سر و کار دارد.