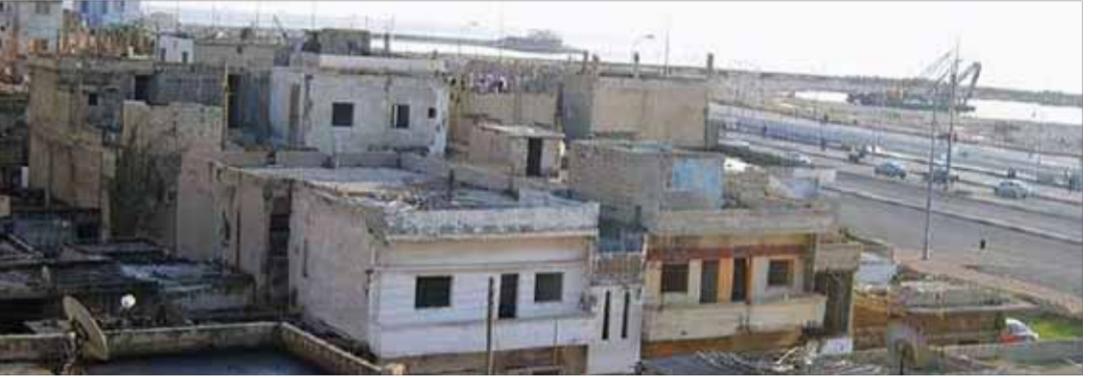


وزيران ومحافظ يجتمعون مع لجنة من الجهات المعنية لتعديل المخطط التنظيمي مجلس الوزراء يتدخل لحل «معضلة» واجهة طرطوس البحرية فهل ينجح؟



المعنى بالمخاطب إعادة تقييم بعض
التنظيمية بما يحقق الانسجام المع
خلال أسبوع ليتم عقد اجتماع يوم الدا
القادم وأليت بها بيسارع وقت ممكـن.
ويقول مصدر مختص ومسؤول
اجتماعي اللجنـة لـ«الوطـن» إن الاجتمـا
نواعـياً ومهمـاً جـداً وعكس اهتمـاماً دـا
كـيراً بمـوضـع تعـديل تنـظـيم الـوـلاـ
الـشـرقـيـة لـلـكـورـنيـش الـجـبـرـيـ فيـ
طـرـطـوسـ وـتـجـازـوـزـ الصـعـوبـاتـ الـتـيـ تـعـ
إـصـارـاهـ فـضـوـءـ أـسـسـ التـخـطـيطـ وـالـ
الـعـرـافـيـ الـمـعـتـدـةـ.
وأـوضـحـ آنهـ تمـ فـيـ الـاجـتمـاعـ إـجـراءـ مـرـ
فـنـيـةـ دقـيقـةـ لـلـدـرـاسـةـ المـعـدـةـ مـنـ قـبـلـ دـا
تـشـرـينـ فـيـ ضـوـءـ مـلاـحظـاتـ وـزـيـرـ الـأـلـىـ
الـعـامـةـ وـالـإـسـكـانـ وـحـرـصـ وـزـيـرـ الـإـقـاـ
معـةـ،ـ

العامية والإسكان وحرص وزيري المثلية والبيئة والأشغال العامة والإعلان على إصدار المخطط التنظيمي للواجهة الشرقية. هذا وتتمتد الواجهة الشرقية للكوبري «واجهة مدينة طرطوس» من الغمقة جنوباً حتى مفرق أرواد شمالاً. يزيد على ١٩٠٠ م وعرض يتراوح بين ١٣٠ و ١٥٠ متراً وتشمل عدداً كبيراً من المنشآت موزعة على ٣٥ موقعاً وقد تم تجديدها عام ١٩٧٦ بحجة إصدار مخطط تنظيمية في الجمال والروعة.

الأول لهذه اللجنة في قاعة مجلس مدينة طرطوس يوم الخميس الماضي (أي بعد نحو شهرين على دراسة الموضوع في جلسة مجلس الوزراء).

وتم خلال الاجتماع الذي عقد في مجلس المدينة بحضور وزيري الإدارة المحلية والبيئة حسين مخلوف والأشغال العامة والإسكان سهيل عبد اللطيف ومحافظ طرطوس سفوان أبو سعدى ورئيس مجلس مدينة طرطوس بمشاركة جميع الأطراف المعنية من وزارة الأشغال العامة والإسكان والشركة العامة للدراسات الهندسية والمحافظة ومجلس وزارة الأشغال العامة والإسكان وزار

بمخاطة محافظة طرطوس بنـ
آب أي بعد أكثر من شهر ونصف
مطلاً بمذكرة تتضمن الإجراءاتـ
يبدأ الشأن، كما وجه وزير الأشـ
إلى المحافظة بتاريخ ٢١ آب (أيـ
ونصف الشهر)، أشار فيه إلى تـ
بعضوية وزارة الأشغال ووزارـ
الحلية ومجلس مدينة طرطوسـ
ذات العلاقة لتسريع معالـ
الكورنيش البحري وطلب منـ
تجهيز كل الوثائق تمهيداً لـ
في طرطوس بحضور جميعـ
الموضوع، وتنفيذـ لما تقدم عـ

اللاذقية - عبير سمير محمود
في شهر أيلول من كل عام تشهد محافظة
تسمم وتحسس نتيجة تناول سمك (البلان)

«التمويل»: الباعة الجوالون ليسوا ثقة.. و«هيئات السمك»: لا تخافوا من السمك لكن احذروه

سمك القراء يودي بهم إلى المشفى

١٢ ألف اختبار أجرتها المخابر الحكومية خلال أسبوعين و٣ بالمئة من المسافرين يومياً مصابون قريباً «مخابر PCR» حكومية في عدد من المحافظات

٠ لا مصداقية في نتائج
بعض المخابر الخاصة
وهدف بعضها الربح المادي

• لا يطبق العزل على المسافر الذي كانت نتيجته إيجابية

محمد منار حمبحو

كشف مصدر في وزارة الصحة أنه يتم العمل حالياً على افتتاح مخابر لفحص الكشف عن فيروس كورونا «PCR» في طرطوس والسويداء ودير الزور ومدينة القامشلي كما أن هناك طلبات لترخيص مخابر خاصة، مؤكداً أن مخبر طرطوس سيكون جاهزاً تقريباً خلال أسبوعين.

وفي تصريح لـ«الوطن» قال المصدر: حالياً لا تزيد التوجة كثيراً نحو الترخيص للمخابر الخاصة لأن هدف العديد منها هو الربح المادي كما أنه لا مصداقية في بعض المخابر الخاصة، مشيراً إلى أنه تتم الموافقة على ترخيص المخابر التي يوجد مصداقية بنتائجها بنسبة ١٠٠ بالمئة، مشيراً إلى وجود صعوبة في تأمين التجهيزات لبعض المخابر التي سوف يتم افتتاحها مثل مخبر السويداء ودير الزور والقامشلي بسبب العقوبات الاقتصادية الجائرة المفروضة على سوريا.

ولفت المصدر إلى أنه يوجد ٦ مخابر خاصة في دمشق و٤ في طرطوس ومخبر في حمص وأخر في حلب وأيضاً يوجد مخبر واحد في ريف دمشق وكذلك في اللاذقية، في حين يوجد خمسة مخابر حكومية في سوريا موزعة بين دمشق وحلب وحمص وحماة واللاذقية.

وأعلن المصدر وصول عدد الاختبارات التي تم إجراؤها في الأسبوعين الماضيين إلى نحو ١٢ ألف اختبار سوء لمرضى أم للمسافرين.

وكشف المصدر أن معدل الإصابات ارتفع بشكل ملحوظ خلال الأسبوعين الماضيين مقارنة بالأسابيع الماضية الأخرى لتصل نسبة الحالات المكتشفة والعرضية بين المسافرين بين ٢ إلى ٣ بالمائة بمعدل نحو كل ١٠٠ اختبار يومياً هناك ما يقارب ٣ حالات إيجابية، في حين أن هناك ارتفاعاً في الحالات المكتشفة بالنسبة للمرضى من دون

تم إعادة الاختبار للمسافر الذي دلت نتائجه سلب بكورونا بعد ١٤ يوماً من إجرائه الاختبار جانباً. لفت إلى أنه في الأسبوعين الماضيين كان هناك تأثير على المخابر الحكومية والخاصة بالنسبة بين. إلى أنه لا يطبق العزل بحق المسافر الذي دل

A large pile of fresh fish, likely mackerel, stacked in a market setting. The fish are arranged in several layers, filling the frame. In the background, a person's legs and feet are visible, suggesting a busy market environment.

طازجاً أو حفظه بشكل جيد بدرجة حرارة ١٨-٢٠ مئوية ما يمنع أي تغير لتكوينات الأسماك وتحلها يكون الشراء من مصدر موثوق فيه دائم وان الأسماك طازجة وجيدة، كما حذر علي من لديه سلس تحسس يتجنب تناول كل أنواع الأسماك حتى ليعاني من حساسية تجاه نوع واحد من السمك، لأن الممكن أن تكون لديه حساسية لأكثر من نوع من الأسماك وذكر أنه لا بد من اتباع طريقة تداول صحيحة أسماك البلميديا في المنزل ومن أهمها، الإسراع بتجهيز وطهي الأسماك بمجرد وصولها للمنزل ضرورة أن يتم فتح البطن بحرص بحيث لا تؤدي تجريح لحم السمك وتعریضه للتلوث ، متوجهة إلى حال كان من الضروري تأخير طهي الأسماك لأكثر ساعتين يجب الإسراع بتبریدها بعد الغسل والدعاية مباشرة بوضعها في الثلاجة على درجة قريبة من الصفر وإذا لم يتم طهي الأسماك في اليوم نفسه فمن الضروري على درجة حرارة ١٨-٢٠ تحت الصفر

إلى حين الاستهلاك، مع عدم تجميدها إذا كانت سبق لها التجميد وفك التجميد لأن تكرار التجميد يجعلها غير صالحة للاستهلاك. رئيس دائرة المستهلك في الازقية أحمد زاهر أكد لـ «الوطن»،

بذلك سمك التونة إضافة لأسعارها المنخفضة مقارنة مع بقية الأنواع، ما جعلها السمكة الشعبية أو كما يطلق عليها «سمكة الدراويش».

وذكر أنه للبلميديا عدة أنواع منها، البلميديا العريضة وبطريقة سليمة وصحية والابتعاد عن شراء السمك من الباعة الجوالين لكونهم يقومون ببيع الأسماك من باعة الشروط نقلها بشكل صحي وسلامي.

وحذر رئيس دائرة الجاهزية والطوارئ من شراء السمك من الباعة الجوالين، قائلاً: إنه عند سؤال عدد من الحالات التي راجعت المشفي ذكرى أنها قاما بشراء السمك من باعة جوالين وأماكن مختلفة، مشدداً على ضرورة أن يكون السمك مستهلكاً لشيء ونقل هذه الأسماك خارج في شهر أيلول من كل عام تشهد محافظة اللاذقية حالات تسسم وتختفي نتيجة تناول سمك (البلميدي) الذي يكتثر اصطياده في هذه الفترة من العام وتشهد إقبالاً من معظم المواطنين نظراً لانخفاض سعره إذ يسمى «سمك القراء» في الساحل السوري.

وفي تصريح لـ «الوطن»، أكد رئيس دائرة الجاهزية والطوارئ ومسؤول التسممات في مديرية الصحة باللاذقية الدكتور لؤي سعيد، مراجعة مشفى الشهيد حمزة توغل الوطني، ٢١ حالة مصابة بأعراض التحسس والإقياء والإسهال جراء تناول سمك البلميدي إضافة لحالات أخرى تناولت سمك العصيري.

وبين سعيد أن الحالات جميعها تم تخريجها بصحة جيدة بعد تقديم العلاج اللازم، مشيراً إلى عدم تسجيل أي حالة خطيرة حتى تاريخه.

وحذر رئيس دائرة الجاهزية والطوارئ من شراء السمك من الباعة الجوالين، قائلاً: إنه عند سؤال عدد من الحالات التي راجعت المشفي ذكرى أنها قاما بشراء السمك من باعة جوالين وأماكن مختلفة، مشدداً على ضرورة أن يكون السمك مستهلكاً لشيء ونقل هذه الأسماك خارج

بعد الصيد مباشرةً.
من جهةه، أكد مدير العام للهيئة العامة للثروة السمكية والأحياء المائية الدكتور عبد اللطيف علي لـ«الوطن»، تكشف البولات الميدانية على الأسواق من خلال لجان مراقبة أسواق السمك ومرفق بوثيقة منسوبة من مراكز الثروة السمكية في المحافظتين تفيد بصلاحيتها للاستهلاك والسعام بتلقيها وبيعها بشكل صحي وسلامي وفق الشروط.
وين مدیر الهيئة أن أسماك البلميدا والتي تتبع لعائلة السكمبريات scombridae تعتبر من الأسماك المهاجرة ضمن حوض المتوسط ويكثر وجودها ما بين أشهر الصيف والخريف، وأغلب محبي تناول السمك ينتظرون موسم وجودها لإشباع حاجتهم منها نتيجة لقيمتها الغذائية العالية من حيث غناها بالفيتامينات والبروتين وتشبه مهافلطي طرطوس والاذقية إلا بعد فحصها من قبل لجان مراقبة أسواق السمك ومرفق بوثيقة منسوبة من مراكز الثروة السمكية في المحافظتين تفيد بصلاحيتها للاستهلاك والسعام بتلقيها وبيعها بشكل صحي وسلامي وفق الشروط.
ولفت إلى أن الهيئة تطمئن المواطنين بعدم الخوف من تناول الأسماك بشكل عام وأسماك البلميدا بشكل خاص في حال تم الحصول عليها من مصدر موثوق، مؤكداً ضرورة الشراء من الأماكن التي يتم فيها حفظ الأسماك وأشار إلى أنه يمكن تحجيم التحسس، غير تناول السمك والمبرومة وأم قشر وهي الأكثر انتشاراً في حوض المتوسط ونتيجة التداول الخاطئ لهذه الأسماك فقد يعاني بعض الأشخاص من حالات تحسّس عند تناولهم لها حيث إن التداول الخاطئ وغير الصحي لأسماك البلميدا يؤدي إلى تفكك مادة (برى هيستامين) الموجودة فيها إلى مستقلبات الهيستامين التي تسبب التحسّس.
ومن أشهر أمراض حساسية السمك، الحكة بالجلد وظهور الطفح الجلدي، الإسهال، ألم المعدة، التقيؤ، إضافة لظهور أمراض الحساسية بالفم حيث يشكو المصاب أحياناً من الحكة بالفم والإحساس بالوخز.
وأشار إلى أنه يمكن تجنب التحسّس، غير تناول السمك بيع السمك لديه بشكل فوري.