



خدا قوت متولیان بهداشت!

عمومی است و به سهولت اقدام به فروش مواد غذایی می کنند آن هم به شیوه های کاملاً غیربهداشتی. سوال این جاست اگر فلان رستوران، اغذیه، کباب فروشی... حداقل ضوابط از قبیل متراژ محل، کاشی کاری محل تهیه غذا، استفاده از دستگاه های خنک کننده یا گرم کننده مواد غذایی و... را نداشته باشد مجوز کار دریافت نمی کند اما...!!!

که به صرف عرضه ارزان بودن ساندویچ ها و خوراکی های غیر بهداشتی آن را می خردند و زمینه ادامه کار این فروشندگان را فراهم می کنند. جدا از توجهی که مردم باید به بهداشت مواد غذایی و تهیه خوراکی از مراکز مجاز داشته باشند جای خالی نظارت متولیان امر خودنمایی می کند چون آن چه عرضه می شود نه در زیر زمین و زیر پله هاست که دیده نمی شود بلکه در انتظار

بهداشتی را رعایت می کنند روی مواد غذایی دست ساز خود سلفون می کشند یا در هنگام قالب زدن و ساندویچ درست کردن دستکش های پلاستیکی به دست می کنند تا به مشتریان نشان دهند که کارشان بهداشتی است! و جالب آن که افراد زیادی هم از آن ها خرید می کنند. دانش آموزان از عمده مشتریان این فروشندگان سیار مواد غذایی هستند

هایی را که شب گذشته در خانه آماده کردند در جعبه مقوایی قرار می دهند و به همراه دبه پلاستیکی سسی که با خود آورده اند زیر نور آفتاب و در معابر به فروش می رسانند. این نوع عرضه مواد غذایی را می توان در هفته بازارهای محلی مانند جمعه، دوشنبه و چهارشنبه بازار هم مشاهده کرد. برخی از فروشندگان که به زعم خودشان بیشتر نکات

که روی گاری است کباب باد می زنند، عده ای هم پیراشکی های از پیش آماده را روی گاری های دستی چیده اند و با هل دادن گاری در مسیر پیاده رو، تلاش می کنند آن را به فروش برسانند. این صحنه ها حتی در هسته مرکزی شهر هم به راحتی دیده می شود! در برخی از قسمت های شهر اوضاع نا مناسب تر هم می شود. افرادی هستند که سمبوسه

شهر کی- از بسیاری از خیابان های زاهدان که عبور می کنی گاری هایی را می بینی که بینی که صاحبانشان در حال فروش غذا و ساندویچ به اصطلاح خیابانی هستند. برخی در حال تهیه و فروش فلافل (زیر نور آفتاب) و در روغنی که به نظر می رسد چندین بار استفاده شده هستند و برخی هم مشغول تهیه سمبوسه و پکوره اند. عده ای در هوای آزاد بر منقلی

