

Hulumtim: Mishi i Brazilit në tregun e Maqedonisë

Vetëm inspektorët nuk e shohin mishin

ANILA LIMANI

Shkup - Mishi Brazilit që hyn në mënyrë ilegale shitet me një çmim shumë më të ulët sesa mishi që shitet në mishore (dy të tretat e çmimit të mishit vendor). Kushtet e vështira ekonomike dhe sociale kanë bërë që qytetarët ta blejnë këtë mish, edhe pse, edhe tek ata ekzistojnë dyshime për pasojat që mund ti kenë prej konsumimit të tij. Ekspertët sqarojnë se vetëm gjatë tre orëve të ekspozimit të mishit në kushte të papërshtatshme zhvillohen 5 milionë baktere, të cilat edhe pse nuk janë patogjene për njeriun, kur janë në numër të madh bëhen të rrezikshme për të.

Inspektorët e Drejtorisë për ushqim nuk kanë zbuluar asnjë rast

Edhe pse mishi shitet në tezga në sy të të gjithëve, apo gatuhet nëpër lokale të ndryshme inspektorët e Drejtorisë për Ushqim, edhe pse lavdërohet se kanë bërë dhjetëra aksione, nuk kanë arritur që të gjejnë asnjë rast ku tregtohet mish me prejardhje nga Brazili, por që ka hyrë në mënyrë ilegale në Maqedoni. Dr. Bozhin Petrevski, udhëheqës i sektorit për mbikëqyrje inspektoriale në Drejtorinë për Ushqim sqaron se gjatë kontrolleve zyrtare, inspektorët e ushqimit që në fillim kontrollojnë dokumentacionin, gjegjësisht, prejardhjen e ushqimeve, në rastin konkret të mishit, sasitë që i kanë marrë nga distributori dhe mënyrën e mbajtjes së tyre. "Deri më tani kemi shumë objekte ku përdoret mishi i Brazilit si lëndë e parë për të marrë prodhime konto, ose për përgatitjen e ushqimit. Kontrollat e deritanishme të inspektorëve të bërë në lokale e restorante, sepse këta hynë në grupin e objekteve të rrezikuara tepër, sidomos në stinë e verës kanë gjetur vetëm një rast ku mishi i bluar ishte i parregullt mikrobiologjikisht, mirëpo ai prejardhjen e ka nga Maqedonia", thotë Petrevski. Dr Petrevski thotë se shitja e mishit nëpër tezga është ilegale, është e paligjshme, pa marrë parasysh prejardhjen e tij,

ndërkaq që dhe qytetarët bartin një pjesë të fajit për këtë. "Ne nuk mund të ndalemi të çdo dyqan e të çdo tezgë për të eliminuar atë që është e jashtëligjshme, ose sanksionojmë atë që është e paligjshme. Qytetarët me të vërtet nuk duhet të blejnë prodhime dhe mish që nuk është i deklaruar, gjegjësisht që nuk ka përcaktuar në mënyrë të drejtë, dhe prejardhja e tij nuk dihet", thotë ai, duke shtuar se ata kanë bërë disa aksione nëpër pazare, në Bit Pazar dhe në pazarin e gjelbër. "Arritëm që në një periudhë të shkurtër t'i pastrojmë disi

ti bojkotojë këto lloj prodhimesh që janë me prejardhje të panjohur. "Mund të kemi një milion inspektorë dhe situata të jetë e njëjtë, nëse vetëdija e qytetarëve nuk ngrihet në nivelin e nevojshëm. Asnjë shtet nuk do të mundet që të ketë sukses në këtë drejtim pa u ngritur vetëdija e qytetarëve", thekson ai.

Gjyqi jep dënime minimale

Por edhe në rastet kur gjenden persona që thyjnë ligjin, gjykata jep dënime minimale. "Kemi bërë shumë kërkesa në gjykatën përgjegjëse, shumica prej tyre

paraqitet, dhe nuk munden të bëjnë më shumë se dy kontrolime në vit, sepse ashtu do ti linin pas dore objektet e tjera të cilat gjithashtu mund të jenë të rrezikuara. Një zinxhir tjetër që lidh atë ilegalin me legalin është edhe përgatitja e dokumenteve fallso nga ana e shitoreve ose e restoranteve. Dr Petrevski thotë se sa herë nëpër restorante japin dokumente që tregojnë se p.sh. me mish Brazili janë furnizuar nga firmat e licencuara, në ndërkohë që ata përdorin mish me prejardhje të dyshimtë.

Shumica e sëmundjeve vijnë nga bakteret

Pjesa më e madhe e sëmundjeve (70 për qind) shkaktohet nga konsumimi i ushqimit të pasigurt dhe ushqim të parregullt. Çdo shtet sjell strategji nacionale për ushqim të sigurt, të vilën po ashtu e ka sjellë edhe Maqedonia në vitin 2007. "Dua të theksoj se vetëm strategjia dhe plani nacional i SHBA-ve pjesën hyrëse e shkruan presidenti i shtetit dhe sugjeron: 70 për qind e sëmundjeve shkaktohen nga ushqimi i pasigurt dhe 350 miliardë dollarë harxhohen për kurimin e sëmundjeve që shkaktohen nga konsumimi i ushqimit të pasigurt. Gjermania 82 miliardë euro ndan për kurimin e këtyre sëmundjeve", thotë Dr Bozhin Petrevski.



Bozhin Petrevski

punët, por përgjegjësia është e ata që e shesin atë mish, të pronarët e pazareve që lejojnë që ai të shitet. Sanksionimi nuk do të jetë vetëm për ata që e shesin, por edhe për subjektin që udhëheq me ata objekte. Nëse Tregu i Shkupit ka nën ingerenca bit pazarin, edhe ai do të dënohet, pasi ka lejuar që të shitet mish aty, pasi në pazare lejohet të shiten fruta dhe perime dhe prodhime të tjera ku temperatura nuk vepron, domethënë prodhime të paketuara", thotë Petrevski. Drejtorja e ushqimit ka 58 inspektorë, të cilët kanë për obligim të kontrollojnë të gjithë lokalitetet që ekzistojnë në Maqedoni. Dr Petrevski, thotë se nuk ka shumë rëndësi nëse numri i inspektorëve është i lartë ose i ulët, nëse vetëdija e konsumatorëve nuk ngrihet në nivelin që

janë duke hyrë në proces, por ne nuk mundemi të ndikojmë edhe në gjykatën përgjegjëse për caktimin e dënimit. Dënimet janë të dhëna në ligj por kemi raste ku sipas procesit verbal dënimi duhet të shkruhet deri në 3000 euro ndërsa gjykata përgjegjëse e dënon me 6000 denarë", thotë Dr Bozhin Petrevski, duke shtuar se Ligji penal për ta është i panjohur. Ai thotë se punojnë në mënyrë aktive me drejtorinë e veterinarëve, me inspektoratin bujqësor dhe sektorë të tjerë. "Në Bit Pazar në disa aktivitete jemi së bashku me Drejtorinë e veterinarëve dhe Inspektoratin e tregut. Ato aksione duhet të jenë më të shpeshta ndërsa programet tona dhe planet vjetore, nuk e lejojnë një gjë të tillë", thotë ai. Petrevski sqaron se objektet i kanë të kategorizuara në nivel të rrezikut që mund të

Inspektoriat i Tregut nuk merret me mishin

Nga Inspektorati shtetëror i tregut sqarojnë se nuk merren me mishin. Ata thonë se kontrollojnë gjithçka, përveç mishit dhe nuk janë përgjegjës për të. Importi i mishit në Maqedoni kontrollohet në vendkalimet kufitare nga Drejtorja për Veterinari, ndërkaq që më parë merret leje nga Ministria e Bujqësisë e më pas bëhet importimi i tij. Në qarkullim në shitoret e pa specializuara, si marketet, objektet afariste (lokalet, restorantet) janë nën kontrollin e Drejtorisë së Ushqimit, d.m.th i kontrollojnë inspektorët e drejtorisë për Ushqim. (fund)

Kjo storje është realizuar me mbështetjen e SCOOP dhe Shoqatës Daneze për Gazetari Hulumtuese