

تسمم نزلاء الفنادق عرض مستمر ☐ إصابة 31 مواطنا بإعياء في فندق عائم



الأربعاء 24 يناير 2018 09:01 م

تعرض 31 سائلاً للتسمم في محافظة الأقصر، كان المصابين على متن فندق عائم وصل إلى الأقصر من مدينة أسوان، وبه 77 نزلاء، 72 منهم مصريين و3 من المملكة العربية السعودية ☐

الواقعة بدأت بشعور عدد من نزلاء الفندق العائم بحالات إعياء، وتم نقل المصابين وعددهم 29 مصريا و3 سعوديين على الفور إلى مستشفى الأقصر الدولي ومستشفى أرمنت العام، وإجراء الفحوصات الطبية لهم وتقديم العلاج اللازم ☐

ولم تكن تلك الواقعة الأولى، فقد سبقتها منذ عدة أيام وبالتحديد يوم 10 يناير، واقعة تسمم 10 أشخاص على متن باخرة سياحية في إدفو بمحافظة أسوان ☐

وقال الدكتور إيهاب حنفي كيل وزارة الصحة بحكومة الانقلاب بأسوان، أن المصابين وهم سائحون مصريون نزلاء باخرة سياحية أصيبوا بإعياء شديد وتم نقلهم لمستشفى إدفو المركزي، مضيفاً أنه تم أخذ عينات من الأغذية الموجود على البخرة، وتم إرسالها للمعمل الإقليمي للأغذية بأسوان لتحليلها ☐

وطالت الكارثة الكبري مدينة الغردقة أيضاً، بعدما تعرض 12 سائحا مصرى الجنسية، نزلاء بأحد فنادق مدينة الغردقة لحالات تسمم غذائي، يوليو الماضي، تناولهم وجبة الغداء في الفندق المقيمين فيه شمال الغردقة، بينهم عدد من الأطفال ☐

وظهرت أعراض التسمم على النزلاء، بعد شعورهم بحالة إعياء شديدة وقىء وإسهال وارتفاع في درجة الحرارة، حيث ظهرت عليهم علامات التسمم، وتم نقلهم للمستشفى لتلقى العلاج ☐

وكان لنفس المدينة سابقة أخرى في أغسطس 2016، بدأت باكتشاف 9 حالات تسمم بين نزلاء القرية السياحية وجميعهم من المصريين ووصلت لـ 55 مصريا ☐

وقال شهود أن المصابين من النزلاء المصريين الذين أصيبوا بالتسمم الغذائي بإحدى القرى السياحية بالغردقة من موظفي جامعة سوهاج وأسرهام كانوا يقضون رحلة سياحية بالقرية السياحية، وتبين أن المصابين تناولوا وجبة غذائية فاسدة من الكبدة والسجق أصيبوا بعدها بالقيء والمغص وارتفاع في درجة الحرارة ☐

ومن جانبه قال عبدالناصر صابر نقيب المرشدين السياحيين السابق بالأقصر وأسوان، أن السبب في ظهور العديد من حالات التسمم سوء تخزين وتجميد الغذاء وخاصة "الفراخ والبيض"، مشيراً إلى أن تلك الوجبتين أكثر عرضة للإصابة بالسالمونيلا السبب الرئيسي في الوفاة، وأيضا السلطة لابد أن توضع في الثلاجة تحت درجة حرارة 8، وإن ارتفعت عن ذلك يجب التخلص منها فوراً ☐

وأشار إلى أن بعض مديري الفنادق يمرون بين حين وآخر للتعرف على جودة الطعام ومعاقبة المقصرين، وبعضهم يقيس درجات حرارة الطعام بـ"الترموتر"، بينما آخرون يتكئون الأمر هباء، مطالباً بضرورة عمل لجان تفتيش لمتابعة الخدمة بالفنادق وخاصة العائمة ☐

وفي نفس السياق، يقول مجدي الأبنودي خبير السياحة الدولي، إن حالات التسمم وارد أن تحدث حتى في المنازل، ولكن تحولت لظاهرة في الفنادق السياحية المصرية، مشيراً إلى أنه من الممكن أن يحدث تسمم لسائح واحد أو اثنين لأن المعدة لا تتناسب مع البكتريا المصرية، ولكن ارتفاع العدد ينذر بخطأ في جودة الطعام أو تخزينه ☐

