

غارات بوليسية تشنها اجهزة الضريبة الاسرائيلية على المواطنين حجز سيارات ، اغلاق محال ومشاغل

قانونية في "قضايا الضريبة"
فاكتت: ان تقديرات دائرة الضريبة
تعتمد على تخمينات فردية .

تقرير - عاطف سعد

اذن بين عملي ، وعمل دائرة الشؤون
الاجتماعية او لجنة الزكاة؟

وبالطبع لم يقنع هذا الكلام
الدعوى بالحقائق "ضريبة الدخل"
ويصر الدكتور شقير على موقفه
برفض دفع الضريبة المفروضة .

ومن ناحية ثانية ، علما ان
اجراءات الضريبة فرضت على بعض
المكلفين اغلاق محالهم ، مثل
الكوافيرة عبير غانم زيد التي
اضطرت ، كما اخبرتنا الى اغلاق
الصالون البسيط الذي تديره . وقالت
طليبا مني دفع ٢٥٠ دينارا ،
ضريبة دخل عن العاملين الماضيين .
واضافت : "لقد استغربت الطلب . ففي
الفترة المحددة ، كنت اواصل دراستي
الجامعية . وتخرجت هذا العام"
تقديرهم مبالغ فيه ، ولا استطع
الامتثال له فاعلقت الصالون .

" لا يعرفون غير لغة القبيض!!"

استفسرنا من مصادر ذات خبرة

ومن الامثلة الحية على ذلك ، ما
حدث مع الدكتور ابو السعود وهو
طبيب مختص بامراض النساء
والولادة . فقد اشترى لعيادته
الجديدة معدات واجهزة بقيمة
١٦٦٠٠ شيكل . بموجب فواتير
شراء رسمية . وبناء على ذلك ، يحق
له ان يحمل من دائرة الجمارك على
"عائد رسيد" بقيمة ١٩٠٠ شيكل .
واقفت الدائرة على اعادة المبلغ
الاخير للطبيب . لكنها جمعت عملية
الدفع ، واحالته الى دائرة ضريبة
الدخل . وقامت الاخيرة ، بدلا من
الدفع للمكلف ، باخطاره بضرورة
دفع سلفية بقيمة ٣٠٠ دينار عن
السنة المالية الحالية ، باعتبار انه
يشغل ، منذ ان افتتح عيادته في
طلع العام الحالي ١٩٨٧!!

لم يكدهم اسبوع على قرار دوائر الضريبة الاسرائيلية ، بتوسيع
الجمابة من المكلفين في الضفة والقطاع ، حتى بدأت هذه الدوائر
بغارات بوليسية مكثفة على عشرات المحال والمشاغل والمصانع المحلية ،
وحتى هل المهنيين .

وصلتنا هذا الاسبوع جملة من
الشكاوى حول احتجاز سيارات
التخلفين عن الدفع ، واضطرار
اخرين لاغلاق اماكن عملهم .

وفي نفس الاطار ، علما بان
"ضريبة الدخل" قلصت المهلة الزمنية
الممنوحة للمكلف بدفع ضريبة
"السلفيات" من عشرة اشهر الى سنة .
كما وارسلت اخطارات الى فئات
"حرفية" تعمل في البيوت ، لدفع
ضريبة الدخل ، مثل الخياطات في
المنزل .

وعلما ان من ضمن الذين احتجزت
سياراتهم : الدكتور باسم شقير
(وطالبوه بدفع ضريبة عن اربع
سنوات تراوحت بين ٤٥٠٠ -
٥٥٠٠ دينار ، وسمير مكاي
صاحب محل نوقوتيه) وسمير البنا
صاحب محل لبيع الاقمشة) ،
طالبوهما بدفع ٣٠٠٠ دينار لكل منهما

مقابلة مع رئيس قسم التحاليل المخبرية في جامعة النجاح الوطنية

امراض التسمم الغذائي وسبل الوقاية منه



يلاحظ في الصورة الدكتور سليمان خليل وهو يستعرض ميزات جهاز
(H.P.L.C) الموصول بجهاز كومبيوتر . ومن استخداماته تحليل المواد
الدوائية والغذائية.

في متابعة لشكاوى المواطنين من انتشار المواد الغذائية الفاسدة في
اسواق الضفة والقطاع ، التي نشرنا تقريرا حولها في لعدد السابق .
اجرينا اللقاء التالي مع الدكتور سليمان خليل ، رئيس قسم التحاليل
المخبرية في جامعة النجاح الوطنية ، الذي تعاون معنا بغرض رفع
اليقظة والوعي الصحي لدى المواطنين .

يعني انه هناك امكانية لنمو بعض
الميكروبات خاصة (C. Botulinum)
ومنها وتفقد مادة الحفظ الغرض الذي
وضعت من اجله وهو استيعاب
الميكروبات ويحدث تغير كيميائي
للمواد الغذائية من خلال عمليات
الأكسدة او الاختزال او تغيير في
اللون والرائحة واختلال في الوسط
الموجودة ببقية المادة الغذائية ، وهذا
التغير الكيميائي المعدل عليه بحيث
تظهر اعراض التسمم بشكل اسرع مما
في حالة التسمم الناتج عن
الميكروبات .

ما هي الاخطار الصحية الناتجة عن
تناول الانسان مواد غذائية فاسدة !!

ج: ينتج عن تناول الانسان لاي مادة
غذائية فاسدة ما يسمى بالتسمم
الغذائي مصحوبا بوجع الرأس ،
دوخان ، ثم الاسهال والمراجعة . وذلك
نتيجة للمواد السامة

(Enterotoxins) التي
تفرزها بعض انواع البكتيريا مثل
(Salmonella) ، Staph
(Clostridium) او (Perringers)
وهذه بدورها

تعمل ، عند تناولها ، على
تكوين (Toxins) في الامعاء
وتؤدي الى الاعراض السابقة الذكر .

ما لهما حبة يحفظ بدخلها لحم بقري او
سرين او خضار (بالزلا - بدورة) الخ .
التي فترة صلاحيتها القانونية (الصحية)
لاستهلاك ، والسؤال ما هي العملية الجارية
داخل مادة الحفظ ، والتي تجعل من المادة
الغذائية مادة صالحة لاحلا !!

ج: تستخدم شركات التصنيع الغذائي
اكثر من (٢٥٠٠) مادة كيميائية
كمواد حافظة للمواد الغذائية .
وتختلف المواد الكيميائية بطبيعتها
حسب ثبوتيتها (Stability)
ان لكل مادة ثبوتية معينة ، وعند
انتهاء المدة القانونية لمدة الحفظ

اللازم .
رابعا: عدم شراء اية مادة غذائية اذا
كان سعرها اقل من السعر المعقول ()
حيث يكون البائع قد اشترها بسعر
مخفض ، لانتهاء او تقرب انتهاء فترة
صلاحيتها .
س: الاشارة الى اي معلومات تجدونها مفيدة
لجمهور القراء ، ونخص منها ، ما يتعلق
بموضوعة التسمم الغذائي .
ج: في حالة الشك بحدوث التسمم
الغذائي هناك بعض المعلومات يجب
ايصالها -
١ - طبعة الاعراض .
٢ - الفترة الزمنية بين تناول الاكل
وبدء ظهور الاعراض .
٤ - قائمة باسماء المواد الغذائية التي
تم تناولها خلال ال ٢٤ ساعة
الاخيرة .
من هذه المعلومات يستطيع الطبيب
او المركز الصحي اجراء الفحص
المناسب وبالتالي اعطاء العلاج الدقيق .
واخيرا ان هذا الموضوع ذو اهمية
بالغة وموضوع جدل سواء على
الصعيد المحلي او العالمي وحتى
نتلاش الخطر الداهم فانني اقترح
انشاء "رقابة غذائية مستقلة" سواء
على المنتجات الغذائية المحلية او التي
يستوردتها الوكلاء المحليون .
- اجري المقابلة / عاطف سعد -

ب: ما هي الاخطار الصحية الناتجة عن
تناول الانسان مواد غذائية فاسدة !!
ج: ينتج عن تناول الانسان لاي مادة
غذائية فاسدة ما يسمى بالتسمم
الغذائي مصحوبا بوجع الرأس ،
دوخان ، ثم الاسهال والمراجعة . وذلك
نتيجة للمواد السامة
(Enterotoxins) التي
تفرزها بعض انواع البكتيريا مثل
(Salmonella) ، Staph
(Clostridium) او (Perringers)
وهذه بدورها
تعمل ، عند تناولها ، على
تكوين (Toxins) في الامعاء
وتؤدي الى الاعراض السابقة الذكر .
ما لهما حبة يحفظ بدخلها لحم بقري او
سرين او خضار (بالزلا - بدورة) الخ .
التي فترة صلاحيتها القانونية (الصحية)
لاستهلاك ، والسؤال ما هي العملية الجارية
داخل مادة الحفظ ، والتي تجعل من المادة
الغذائية مادة صالحة لاحلا !!
ج: تستخدم شركات التصنيع الغذائي
اكثر من (٢٥٠٠) مادة كيميائية
كمواد حافظة للمواد الغذائية .
وتختلف المواد الكيميائية بطبيعتها
حسب ثبوتيتها (Stability)
ان لكل مادة ثبوتية معينة ، وعند
انتهاء المدة القانونية لمدة الحفظ

سبحان الله

سبحان الله
سبحان الله
سبحان الله