

افزایش می یابد، اضافه می کند: بازدید از طریق این نهاد و یا گفت های مشترک انجام و با صدور رای در مکان تصمیم های مناسبی گرفته می شود.

وی درباره استاندارد بودن رستوران های بین راهی استان هم می گوید: استاندارد تعاریف مختلفی دارد اما نظارت ها وجود دارد و به طور طبیعی با وجود نظارت ها در برخی مکان ها تخلف هایی هم وجود دارد.

وی بهترین راه برای اطلاع رسانی را سامانه ۱۹۰ ذکر و عنوان می کند: مسافران و شهروندان می توانند شکایات و مشکلات بهداشتی خود را به این نهاد اطلاع رسانی کنند.

وی با بیان این که تا حدود زیادی مشکلات ساختمانی رستوران ها و مراکز پذیرایی در استان حل شده است، می افزاید: مشکل عمده استان به ویژه در پیک مسافرت ها استفاده از افرادی در رستوران هاست که کارت بهداشت و مجوزهای لازم را ندارند. وی ادامه می دهد: این افراد آموزش ندیده و در دوره های آموزشی شرکت نکرده اند و بهداشت فردی را رعایت نمی کنند که در این باره تذکریهایی داده شده تا رستوران ها از افراد ثابت و دارای مجوز استفاده کنند.

پادداشت

رستوران های بین راهی، چشم انتظار نظارت های بیشتر

گروه گزارش - ظاهر خوبی دارد، تمیز و بهداشتی به نظر می آید و برای مسافران محلی است برای رفع خستگی، ماندن و نماز خواندن و شاید هم غذا خوردن. نماز خانه اش هم که اتاق کوچک و نسبتاً تمیزی است، اما این ظاهر ماجراست و پشت رستوران و در آشپزخانه ای که به غذاخوری راه دارد ماجرا طور دیگری است؛ برای آماده کردن مواد اولیه و پخت غذا بهداشت فردی و محیط رعایت نشده است و با سر کی هر چند کوتاه به داخل آشپز خانه با انبوه مواد غذایی مواجه می شویم که خارج از یخچال قرار گرفته اند و داخل جعبه های پلاستیکی مرغ و گوشت روی هم زنبار شده اند و بخشی روی میز و بخش دیگری روی زمین است، پیازهای پوست گرفته شده و مانده، دیگ برنج و ظروفی که انگار سال هاست شسته نشده و کاشی هایی که از بس تمیز نشده اند نمی توانی رنگ شان را تشخیص بدهی و البته آشپزی که با ظاهری نامناسب در حال پخت و پز است و به قول خودش هم خدمتکار است و هم مامور خرید و هم آشپز! البته حال و روز همه رستوران های بین راهی این گونه نیست اما برخی وضع مناسبی ندارند و بهداشت چیزی است که گاهی در این رستوران ها دیده نمی شود.

اما چرا باید در حالی که سفرهای داخل کشور و شهر به شهر افزایش یافته است و این روزها مسافرت ها تنها مختص به تابستان و عید نیست باید رستوران های بین راهی، غذاخوری ها و اماکنی که محل اتراق مردم هستند بی نصب از نظارت های قوی باشند؟ در عین حال نمی خواهیم منکر این شویم که در برخی رستوران ها و غذاخوری ها موازین و دستورالعمل های بهداشتی رعایت می شود که باید تشویق هم شوند اما وضعیت غالب آن چنان نیست که باید باشد و اجرای برنامه های مختلف و طرح های تشدید نظارت و بازرسی در پیک مسافرت ها هم نتوانسته بهداشت را در همه رستوران ها و غذاخوری های بین راهی نهادینه کند و گذشته از رعایت نشدن بهداشت به طور گسترده شاهد استفاده از مواد ارزان قیمت و بی کیفیت در پخت غذا در برخی رستوران های بین راهی هستیم. با نگاهی به گذشته در می یابیم که تا چند سال قبل مسافران معمولاً از رستوران ها و غذاخوری های بین راهی کمتر استفاده می کردند اما این روزها استفاده از غذای آماده بیشتر شده است و همین موضوع می طلبد تا با وجود همه موانع و مشکلاتی که وجود دارد چه کمبود نیرو و امکانات و چه اخلاقی قانونی، متولیان امر در رابطه با نظارت و بازرسی جدی تر و قوی تر وارد عمل شوند تا از بروز آلودگی های میکروبی ناشی از مواد غذایی آلوده و نامناسب جلوگیری شود.

کاهش می یابد.

آموزش یکی از مهمترین مولفه های افزایش کیفیت خدمات در رستوران هاست. به باور کارشناسان، آموزش به کارکنان مراکز پذیرایی و رستوران ها، حلقه مفقود شده رستوران داری در کشور است. آن ها معتقدند که ایجاد دوره های کوتاه مدت، میان مدت و بلند مدت برای کارکنان و مدیران این مراکز به ارتقای کیفیت این مراکز منجر خواهد شد. آموزش رفتار با مشتری و همچنین پخت غذا از مهمترین عوامل افزایش خدمات و کیفیت غذا در این مراکز است که به گفته کارشناسان نبود این آموزش ها، سطح ارائه خدمات در مراکز پذیرایی بین راهی را با کاهش روبه رو کرده است. در همین رابطه، مدیر گروه مهندسی بهداشت محیط و حرقه ای دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی با بیان این که بر رستوران ها و مراکز پذیرایی بین راهی نظارت می شود، می گوید: بازدیدهای فصلی از سوی این دستگاه انجام می شود که فصلی یک بار تعریف شده است اما بازدید از رستوران های بین راهی دوره زمانی کمتری دارد و به کمتر از یک ماه کاهش پیدا کرده است.

«پهنای» با بیان این که بازدید در ایام پیک سفرها

نیسود، کیفیت خوبی هم نداشت، برنج طعم کهنگی می داد و سالادی هم که سفارش داده بودیم شادابی و تازگی اولیه را نداشت. وی با بیان این که به دلیل این که برخی رستوران های بین راهی مشتری های زیادی ندارند و از مواد اولیه زمان طولانی نگهداری می شود که کیفیت اولیه خود را از دست می دهند، عنوان می کند: به ندرت از رستوران های بین راهی استفاده می کنیم اما گاهی به اجبار یا برای تنوع غذاهای رستوران های بین راهی را هم امتحان می کنیم که به جز چند رستوران معروف بقیه از کیفیت مطلوبی برخوردار نیستند.

یکی دیگر از مسافران که در یکی از پارک ها چادر زده است، می گوید: برخی از رستوران های نزدیک به شهر که زنجیره ای هستند، کیفیت قابل قبولی دارند هر چند بنای رستوران ها قدیمی است و کمی در مورد بهداشت مکان شبیه ایجاد می کند.

وی با بیان این که همین غذا ها هم بسیار دیده شده که در فضای مناسب و با رعایت نکات بهداشتی طبخ نمی شود، ادامه می دهد: به طور مثال چون تعویض روغن برای سرخ کردن مواد برای این رستوران ها که فقط فصلی از سال درآمد دارند اقتصادی نیست برای همین از روغن چندین بار استفاده می شود و این موضوع به طور مستقیم در طعم غذاها تاثیر دارد و مشتری به راحتی متوجه مزه غذا می شود.

وی با بیان این که رعایت نکردن استانداردها در رستوران ها، رعایت نکردن حقوق مشتری هاست، عنوان می کند: نظارت های دقیق و کافی و ارائه آموزش به مدیران رستوران ها به افزایش سلامتی رستوران های بین راهی کمک می کند. وی می افزاید: هر چقدر از مراکز شهری استان دورتر می شویم رستوران ها و مراکز پذیرایی با افت کیفیت مواجه می شوند و این امر به دلیل کاهش نظارت ها بر این مراکز است.

وی ادامه می دهد: مراکز پذیرایی که در دوراهی دشت قرار دارند از جمله این رستوران ها هستند که برخی از آن ها کیفیت پایینی دارند و تا کنون چندین بار که از این مسیر عبور کرده و از یکی از کبابی ها کباب گرفته ایم از طعم آن رضایت نداشته ایم و یک بار هم فرزندم دچار مسمومیت غذایی شد.

یک کارشناس گردشگری هم نبود آموزش درست و علمی را از اشکالات رستوران داری در کشور و استان می داند و می گوید: هنوز بسیاری از رستوران ها و مراکز پذیرایی در استان به صورت سنتی فعالیت می کنند و نظارت بر این مراکز کم رنگ است و به صورت جدی به آن پرداخته نمی شود.

«بزرده» تصریح می کند: هر چه میزان نظارت بر این اماکن بیشتر شود کیفیت خدمات در آن ها افزایش می یابد اما وقتی این نظارت ها با غفلت همراه شود میزان ارائه خدمات و رعایت بهداشت



افشیره

خراسان شمالی حدود ۱۳۰ واحد پذیرایی و اقامتی بین راهی دارد که در ایام سفر به مسافران خدمات ارائه می دهد، با همه باید ها و نبایدهای بهداشتی که وجود دارد و این مراکز موظف به ارائه خدمات استاندارد و غذاهای بهداشتی و با کیفیت هستند و با وجود این که گفته می شود نظارت ها بر این بخش وجود دارد اما همچنان مسافران و حتی شهروندان از کیفیت و بهداشت رستوران های بین راهی شاکی هستند.

مسافران از کیفیت غذاهای برخی رستوران های بین راهی گلایه مند هستند

سفره های استرس

اسدی

تنها ۵ روز تا پایان تابستان باقی مانده است و بسیاری همین چند روز را فرصت مناسبی برای سفر یافته اند، می توان گفت پایان تابستان یکی از زمان های پیک سفرها در استان است، به هر گوشه شهر که نگاه کنید حضور مسافران را پر رنگ تر می بینید، در پارک ها جایی برای چادر زدن باقی نمانده است با این که شب ها رو به سردی رفته است اما این موضوع هم مانع حضور مسافران در پارک ها نشده است. مسافرانی که با شتاب می روند و می آیند و تلاش می کنند تا از سفر چند روزه خود بیشترین بهره را ببرند، در این میان بسیاری از مسافران برای صرف وعده های غذایی رستوران های بین راهی را انتخاب می کنند تا در کمترین زمان ممکن بتوانند شکم خود را سیر کنند که رعایت نکات بهداشتی در کنار مناسب بودن فضای رستوران و سلامت کارکنان می تواند اطمینان خاطری باشد برای آن هایی که بر سر سفره رستوران های بین راهی می نشینند. خراسان شمالی در مسیر جاده آسیایی و میان دو قطب بزرگ گردشگری کشور قرار دارد و به

همین دلیل سالانه میلیون ها مسافر از این استان عبور و بخشی از آن ها از رستوران های بین راهی استفاده می کنند، اما این که چه میزان از کیفیت و بهداشت این رستوران ها و غذاهایی که عرضه می شوند رضایت داشته اند موضوعی است که باید به آن پرداخت. سوال مهمی که مطرح می شود این است که آیا استانداردهای لازم در این رستوران ها وجود دارد و آیا مسافران از کیفیت آن ها رضایت دارند یا نه؟

رستوران ها و محل های پذیرایی همواره یکی از دغدغه های مسافران و گردشگران بوده است. این مکان ها هر چند در سال های اخیر مورد رسیدگی و بررسی قرار گرفته اند اما به نظر می رسد هنوز از نظر کیفیت غذا و نظافت محیط تا نقطه ایده آل فاصله دارند. سرویس دهی این مکان ها در تعطیلات به ویژه ایام نوروز و تابستان که مسافران زیادی درجاده ها تردد می کنند از دیدگاه بسیاری از کارشناسان و مسافران رضایت بخش نیست. یکی از مشکلات مهم این محل ها نظارت ناکافی بوده که بر نا به سامانی تهیه و توزیع غذاها افزوده است. کارشناسان سازمان

گردشگری کشور بیشترین شکایت های مسافران از رستوران های بین راهی را کیفیت نا مطلوب غذا و نبود بهداشت مناسب در این مراکز اعلام می کنند و آن را ناشی از نبود استانداردهای لازم در ارائه چنین خدماتی می دانند.

در همین رابطه، یکی از گردشگران با بیان این که مسافران از بهداشت مواد غذایی عرضه شده در رستوران های بین راهی مطمئن نیستند، می گوید: بسیاری از مسافران به ناچار برای رفع گرسنگی از رستوران های بین راهی استفاده می کنند اما از کیفیت و بهداشت مواد غذایی مطمئن نیستند.

«بزدی» با بیان این که برخی مراکز خدماتی و رفاهی در این استان از کیفیت مطلوبی برخوردار نیستند، اظهار می کند: در یکی از رستوران های بین راهی برای صرف ناهار توقف کردیم اما وضعیت این رستوران خیلی مناسب نبود، کف رستوران کمی آلوده بود و لباس برخی از پرسنل هم برای رستوران مناسب نبود.

وی ادامه می دهد: غذایی که در رستوران سرو می شد جدا از کمیت که متناسب با قیمت آن

لیست منتخب شعبات فروش روزنامه خراسان



نام سوپر: امامت

آدرس: شهرک امام خمینی

بین امامت ۸ و ۱۰

تلفن: ۰۹۱۵۹۸۳۱۱۸۷

نام سوپر	نشانی	نام سوپر	نشانی	نام سوپر	نشانی
دانیال	خ فرهنگ نبش فرهنگ ۱۲	مفخم	۳۲ متری شهدا بین سجادیه و استادبوم	لادن	نبش میدان امام حسین (ع)
برندس (۳)	ح جمهوری کوچه یادگار جنب تالار سپید	رضا	خ چمران - چهارراه خوشی	پارس	خ فردوسی نبش فردوسی ۳۲
هایپر استار	خ استادبوم نبش میدان مهر	اعتماد	خ سید جمال روبروی دادسرا نبش کوچه لیافت	آل یاسین	دانشگاه روبروی دانشگاه پیام نور
دوسیب	انتهای کوی معلم نبش چهارراه پلیس	جوان	بلوار شهدا، نبش چهارراه اول شهربازی	لبخند ۲	پل منطقه نبش فردوسی ۱۶
تختی	خ تختی ۱۶ متری شهید کلاته	کاج	۳۲ متری شهدا مابین تقاطع دهخدا و استقلال	ارزانسرا	ابتدای خ سید جمال نبش کوچه شهید ناظر پناه
اسدی	خ انتهای طالقانی شرقی	شهرک	شهرک امام خمینی - بین عدل ۶ و ۸	محسن	میدان امام حسین ابتدای کوی پزشکان
نخل زرین	خ میدان بار نرسیده به میدان	حافظ	خ نشاط نبش نشاط ۶	سیاوش شاهد	شهرک شاهد، شاهد ۵ پلاک ۴۰
گلپای گلستان	شهرک گلستان جنب مسجد	دکه آفرینش	دکه نبش پارک آفرینش	صدف	شرق سپاه خ امام محمد باقر ۷
علی (۳)	شهرک گلستان انتهای خ امیر کبیر	امامت	شهرک امام خمینی - بین امامت ۱۰ و ۸	علی پاک	منطقه شرق سپاه کوچه ملاح
استقلال	۳۲ متری شهدا تقاطع استقلال	قشلاقی	ویلاشهر میلان دوم پلاک ۴۸	مواد غذایی صفایی	خ شرق سپاه بین امام باقر ۹ و ۱۱
ارحامی (۲)	نبش امام رضا ۳۲ روبروی شورای حل اختلاف	نامور	شهرک امام خمینی خ عدل نبش عدل ۱۱	امیر مارکت	خ شهید بهشتی جنوبی کوچه شهید دستپاک
فرآورده مسعود	شریعتی نرسیده به چهارراه آتش نشانی	عابد	ویلاشهر خ مطهری ۲۴ پلاک ۶۰	تک ۲	شرق سپاه نبش امام باقر ۲۱
سن پسن	صمدیه لباف نبش فرهادی ۱۱	گل یاس	کمربندی مدرس روبروی ترمینال	یزدانی ۲	بلوار معلم ۲۰۰ واحدی پتروشیمی
وینامینه	طالقانی غربی روبروی اداره برق	موعود	شهرک امام خمینی مقابل سه راهی	بهروز	نیروگاه - روبروی بانک سپه
پارادایز	خ قیام - کوچه رضا شریفی	شایان	شهرک امام خمینی نبش امامت ۸ پلاک ۳۲	رضا	ما بین امام خمینی غربی ۱۹ و ۱۷
جردن	نبش طالقانی ۴۲	ویلاشهر	ویلاشهر ابتدای ۲۴ متری	دکه بهمنی	خ فردوسی جنوبی - روبروی پارک
گلچین	امام خمینی غربی سر پل نیروگاه روبروی شرکت نفت	سلیملی	شهرک امام خمینی (ره)	سوپر جنت	خ جنت - نبش جنت ۱
شرافت	خ شریعتی جنوبی کوچه شهید ولی نژاد چهارراه اول	آبادانا	خ ملکش نبش سیدالشهدا ۲۲	دکه خانلر یزدانی	خ چمران مقابل بیمارستان تأمین اجتماعی