

رئیس سازمان دامپزشکی: اعطای برند غذای حلال از این پس در ایران/ هیچ مرغ مرده‌ای وارد بازار نشده است



رئیس سازمان دامپزشکی کشور گفت: هم ناظر شرعی و هم دامپزشک از مرحله تولید مرغ زنده تا کشتار بر روند کار نظارت می‌کنند و امکان ورود مرغ مرده به بازار برای مصرف وجود ندارد.

به گزارش اگرو فود نیوز علیرضا رفیعی‌پور صبح امروز در حاشیه افتتاحیه دومین نمایشگاه بین‌المللی گوشت و فرآورده‌های گوشتی حلال در مورد اعطای برند حلال به محصولات گوشتی برای صادرات، گفت: طبق جلساتی که با سازمان استاندارد داشته‌ایم، قرار است از این پس وزارت جهاد کشاورزی حوزه نمایندگی ولی فقیه و سازمان استاندارد به این قضیه ورود کنند، چرا که پیش از این شرکت‌های ایرانی که برند هلال را دریافت می‌کردند، مجبور بودند از ترکیه یا مالزی آن را بگیرند که این موضوع می‌تواند سبب افزایش سهم ما در صادرات غذای حلال در دنیا باشد.

این در حالی است که هم اکنون ۳ هزار و ۷۰۰ میلیارد دلار گردش صنعت حلال در دنیا و بیش از صد کشور با جمعیت ۲ میلیارد نفر مسلمان از این محصولات استفاده می‌کنند و این در حالی است که بیش از ۸۰ درصد از غذای حلال در کشورهای غیرمسلمان تولید می‌شود.

رئیس سازمان دامپزشکی همچنین در مورد سلامت استفاده از خمیر مرغ در تولید سوسیس و کالباس گفت: ما یکسری ضایعات در حوزه گوشت قرمز و گوشت سفید به ویژه مرغ داریم که ضایعات خوراکی و غیرخوراکی است و متأسفانه ۱۲ درصد در حوزه گوشت قرمز و ۸۸ درصد در گوشت طیور به عنوان ضایعات هدر می‌رود یا به پودر گوشت تبدیل می‌شود که ارزش افزوده چندانی ندارد.

وی اضافه کرد: این در حالی است که اگر بتوانیم با توجه به استانداردهای روز دنیا آن را به ضایعات خوراکی مانند خمیر مرغ تبدیل کنیم، قطعاً ارزش افزوده بیشتری دارد که البته ما استانداردهای ملی خودمان را مطابق پیشرفته‌ترین کشورهای اروپایی و حتی FDA آمریکا داریم و دامپزشکی وظیفه‌اش تأیید سلامت این گونه محصولات است.

خبرنگاران همچنین از توزیع مرغ مرده در بازار پرسیدند که رئیس سازمان دامپزشکی به شدت آن را رد کرد و گفت: از مرحله مرغ زنده که وارد سبد می‌شود تا زمانی که مرغ کشتار می‌شود هم ناظر شرعی و هم دامپزشک بر این روند نظارت می‌کنند و چنین چیزی اصلاً صحت ندارد.