

**هشدار مدیرکل آزمایشگاه‌های
مرجع وزارت بهداشت: مردم از
سوسیس و کالباس‌هایی که فاقد
آرم و نشان سازمان غذا و دارو
و پروانه تولید و ساخت هستند ،
استفاده نکنند**



**مدیرکل آزمایشگاه‌های مرجع وزارت
بهداشت گفت: در بررسی‌های اخیر مشخص
شده برخی از سوسیس و کالباس‌های موجود
در بازار از بافت‌های غیرمجاز مثل تاج
خروس و پوست مرغ تهیه شده‌اند.**

حسین رستگار در گفت‌وگو با خبرنگار بهداشت و درمان فارس، در رابطه با آلوده شدن و لانه‌گزینی حشرات در فرآورده‌های گوشتی مثل سوسیس و کالباس، گفت: هر فرآورده غذایی که به مدت یک هفته بیرون از یخچال

نگهداری شود خراب شدن آن طبیعی است و مواردی وجود داشته که سوسیس و کالباس در شرایط خوبی نگهداری نشده و محلی برای لانه‌گزینی حشرات شده است.



رستگار افزود: بنابراین شرایط نگهداری فرآورده‌های گوشتی مهم است اینکه کجا نگهداری می‌شوند و شرایط تولید محصول چگونه بوده است. بنابراین توصیه‌ای که به مردم داریم این است که از برندهای معتبر استفاده کنند.

مدیرکل آزمایشگاه‌های مرجع وزارت بهداشت تصریح کرد: همچنین مواردی وجود داشته که سوسیس و کالباس‌های موجود در بازار قیمت بسیار ارزانی داشته و کیلویی ۳ تا ۴ هزار تومان به فروش مرسیده اما مواد درون آن ناسالم بوده است.

وی گفت: اغلب در این فرآورده‌های نامرغوب از بافت‌های غیرمجاز مثل پوست و تاج خروس استفاده شده است.

رستگار افزود: متأسفانه مردم به دلیل قیمت پایین این فرآورده‌ها آن را خریداری می‌کنند در حالی که باید فرآورده‌هایی خریداری شود که آرم و نشان سازمان غذا و دارو و پروانه تولید و ساخت داشته باشند.