

تازه‌ترین اظهار نظر وزارت بهداشت درباره "خمیر مرغ"



رئیس سازمان غذا و دارو گفت: مجوز استفاده از خمیر مرغ در فرآورده‌های سوسیس و کالباس برای شرکت‌های تولیدکننده‌ای است که دستگاه جداکننده گوشت مرغ را دارند.

به گزارش ایسنا، دکتر رسول دیناروند درخصوص جزییات استفاده از خمیر مرغ در محصولات سوسیس و کالباس، گفت: توافقی که بین سازمان غذا و دارو، سازمان دامپزشکی و سازمان استاندارد انجام شد، این بود که اجازه داده شود، شرکت‌های تولید کننده سوسیس و کالباس که خود دارای دستگاه جداکننده مکانیکی گوشت مرغ هستند، از این خط برای جدا کردن گوشت مرغ از قطعات استخوان استفاده کنند، تا گوشت مرغ را برای تولید فرآورده‌های سوسیس و کالباس خود به کار ببرند.

رئیس سازمان غذا و دارو با تاکید بر اینکه با این توافق‌نامه شرکت‌ها می‌توانند تنها به همین روش عمل کنند و گوشت مرغ را خود جدا کرده و در محصولات استفاده کنند، تصریح کرد: شرکت‌هایی که قبلاً خمیر مرغ را تولید و بسته بندی می‌کردند و به شرکت‌های تولیدکننده سوسیس و کالباس می‌فروختند، کماکان با ممنوعیت روبرو هستند.

دیناروند در خصوص خمیر مرغ گفت: خمیر مرغ قطعات گوشتی است که جدا از ران و سینه مرغ است. زمانی که قطعات ران و سینه مرغ برداشته

می‌شود، جدا کردن قسمت‌های باقی مانده مرغ از استخوان به آسانی و در قصابی میسر نیست و تنها از طریق دستگاهی امکان پذیر است که گوشت را به صورت مکانیکی از استخوان جدا می‌کند و این بخش‌های جدا شده، تبدیل به خمیر مرغ می‌شود.

وی افزود: چنانچه این دستگاه به شکل غیر معمول استفاده شده و تنظیمات درجه در سرعت و شدت جداسازی گوشت تغییر کند، امکان دارد قطعات غیرگوشتی از جمله استخوان نیز خرد شده و مخلوط شود. بنابراین با استفاده از خمیر مرغ مخالفت کردیم و هنوز هم مخالف هستیم چراکه امکان سنجیدن صحت و سلامت آن وجود ندارد.

دیناروند گفت: با توافقی که اخیرا حاصل شده فقط ممنوعیت استفاده از خمیر مرغ برای شرکت‌های تولیدکننده سوسیس و کالباسی که می‌توانند، گوشت را به روش مکانیکی و صحیح با دستگاه جدا کنند، برداشته شده است. البته روی محصولات باید برچسب زرد زده شده تا رنگ محصولات قابل تفکیک باشد.

بنابر اعلام وبدا، رئیس سازمان غذا و دارو خاطرنشان کرد: بر روی تولید این محصولات نظارت وجود خواهد داشت و برای مصرف کنندگان جای نگرانی وجود ندارد؛ چراکه شرکت‌های تولیدکننده سوسیس و کالباس تحت نظارت هستند و پروانه خود را از سازمان غذا و دارو اخذ می‌کنند. بنابراین کنترل و نظارت بر آنها به آسانی انجام می‌شود.

دیناروند در پایان یادآور شد: قبلا خمیر مرغ از بازار و شرکت‌های دیگر تهیه می‌شد که حاوی مواد نامناسب بود و ممنوعیت استفاده از خمیر مرغی که خارج از شرکت‌های تولیدی سوسیس و کالباس تهیه می‌شود، همچنان برقرار است.