

توسط بازرسان دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی؛ کشف ۱۱۱ تن مواد غذایی غیر بهداشتی/آلویه و لواشک در صدر



رئیس گروه سلامت محیط معاونت امور بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، از کشف ۱۱۱ تن مواد غذایی غیربهداشتی در سال جاری خبر داد.

به گزارش خبرگزاری مهر، مجید تاجیک، با اشاره به اهمیت نقش کارشناسان سلامت محیط در حفظ و ارتقا سطح سلامت مردم، گفت: از آنجا که حفظ سلامت افراد از وظایف ذاتی این گروه است، بازرسان سلامت محیط معاونت بهداشت دانشگاه، طی بازدیدهای روزانه در سطح عرضه، ضمن شناسایی مواد غذایی فاسد، تاریخ مصرف گذشته و فاقد مجوزهای لازم از وزارت بهداشت اقدام به توقیف و معدوم‌سازی این کالاها کردند.

وی اظهار داشت: از ابتدای سال جاری تا پایان دی‌ماه، ۱۵۶ هزار بازرسی توسط کارشناسان بهداشت محیط از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی صورت پذیرفت که در نتیجه این بازرسی‌ها بیش از ۱۱۱ تن مواد

غذایی اعم از مواد غذایی فاسد، تاریخ مصرف گذشته و فاقد مجوزهای لازم از وزارت بهداشت و قاچاق کشف شد به طوری که این رقم به تفکیک در سه ماهه اول امسال، ۳۹ تن، سه ماهه دوم ۲۸ تن، سه ماهه سوم ۲۶ تن و در نخستین ماه سه ماهه چهارم (دی ماه) ۱۸ تن بوده است.

تاجیک با بیان این مطلب که قاچاق فرآورده های غذایی یکی از مهم ترین انواع قاچاق است و دستگاه های نظارتی و اجرایی می بایست در مبارزه با آن از هیچ تلاشی دریغ نکنند، اظهار داشت: قاچاق فرآورده های غذایی نه تنها سلامت جسمانی مردم را به طور مستقیم در معرض خطر قرار می دهد، بلکه تأثیر فراوانی بر تغییر سبک و شیوه زندگی مردم ایجاد می کند به طوری که خسارت در این حوزه را به سختی می توان جبران کرد.

وی افزود: در همین راستا کارشناسان سلامت محیط دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی همواره در بازرسی ها از اماکن و مراکز تحت پوشش، در جهت کشف و معدوم سازی این نوع مواد غذایی اقدام می کنند بطوریکه در سه ماهه سوم سال جاری موفق به کشف و معدوم سازی ۱۹ تن مواد غذایی فاقد مجوز لازم از وزارت بهداشت و قاچاق، بیش از سه تن مواد غذایی فاسد و بالغ بر چهار تن مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته شده ایم.

تاجیک در خصوص بیشترین اقلام جمع آوری شده، گفت: بیشترین اقلام شامل مواردی از قبیل رنگ و اسانس، آلوچه و لواشک، آبمیوه های غیربهداشتی، آبلیموهای دست ساز، ترشی فله، ساندویچ های فاقد مجوز، اسنک های حجیم شده و... است.

رئیس گروه سلامت محیط معاونت امور بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، در مورد عملکرد این گروه در دی ماه سال جاری اظهار داشت: در دی ماه این رقم به ۱۸ تن رسید که در یک نمونه از این کشفیات دو انبار حاوی محصولات غیربهداشتی در محدوده خیابان مولوی تهران توسط کارشناسان سلامت محیط مرکز بهداشت شرق تهران با هماهنگی سرپرست دادسرای ناحیه ۱۹، همراهی مأموران پایگاه هفتم آگاهی و کارشناسان معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی کشف شد.

تاجیک افزود: از یکی از این انبارها مقدار چهار تن انواع مواد غذایی مانند شیرین گندمک، برنجک و انواع ذرت بوداده به علت نداشتن شرایط مناسب نگهداری و نداشتن مشخصات بهداشتی توقیف شد و از انبار دیگر مقدار ۸ تن اسانس و رنگ تاریخ مصرف گذشته کشف و با

توجه به حجم اجناس و تنوع آن در محل توقیف و مکان مذکور پلمب و پرونده متخلفین جهت بررسی و اقدامات بعدی به دادسرای ناحیه ۱۹ تهران ارجاع شد.

وی در پایان با تاکید بر اهمیت کشف رنگ و اسانس تقلبی و تاریخ مصرف گذشته، اظهار داشت: از آنجا که رنگ و اسانس کاربرد فراوانی در تهیه انواع مواد غذایی در مراکزی مانند قنادی‌ها، رستوران‌ها، مراکز طبخ و... دارند، اقدام به موقع کارشناسان سلامت محیط دانشگاه در قالب گشت‌های نامحسوس و کشف این حجم از رنگ و اسانس غیرمجاز و جلوگیری از توزیع آن در بازار تهران، نقش بسزایی در حفظ سلامت عموم مردم داشته است.