

یک مدیر سازمان غذا و دارو مطرح کرد؛ فروش فله ای شیرهای تاریخ مصرف گذشته



رئیس اداره نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی و آشامیدنی با منشاء دامی و دریایی سازمان غذا و دارو، گفت: برخی متقلبان شیر تاریخ مصرف گذشته را تحت نام شیر سنتی به صورت فله ای می فروشند.

به گزارش خبرگزاری مهر، دکتر علی اکبر دادمهر با اشاره به ادعاهای عامیانه ای که شیر خام را مقوی و مطلوب تر از شیرهای پاستوریزه به حساب می آورند، نسبت به تهدیداتی که سوءاستفاده از این باور نادرست بوجود می آورد، هشدار داد.

وی با بیان اینکه برخی متقلبان شیر تاریخ مصرف گذشته را تحت نام شیر سنتی به صورت فله ای می فروشند، افزود: تولید شیرخام در محدوده نظارتی سازمان دامپزشکی است اما سازمان غذا و دارو از حدود یک دهه پیش الزام نموده که شیرهای خام تحویلی به کارخانه ها باید بر اساس پروانه اشتغال و قرنطینه حمل باشد کما اینکه این موضوع در برنامه های کنترل و بررسی ادارات نظارت بر مواد غذایی سراسر کشور قرار داده شده است.

دادمهر همچنین با تایید احتمال جذب شیرهای مشکل دار به بازار فرآوری سنتی و غیر صنعتی به مصرف کنندگان توصیه کرد: صرفاً از

فرآورده های لبنی تولید شده توسط واحدهای تولیدی دارای مجوزهای بهداشتی که فراورده های آنها به تایید سازمان غذا و دارو رسیده است، مصرف کنند.

وی در خصوص زمان ماندگاری مجاز شیر پاستوریزه تصریح کرد: برای واحدهای دارای حداقل شرایط بهداشتی ساخت، بسته به فصل حداقل ۲ تا ۳ روز و برای واحدهای دارای مجوز ویژه شرایط خوب ساخت، با احتساب زمان قرنطینه حداکثر ۷ روز زمان ماندگاری مجاز شیر به شمار می آید. تخلف از این زمان ها تخلف محسوب شده و مراتب در واحدهای نظارتی قابل پیگیری است.

رئیس اداره نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی و آشامیدنی با منشاء دامی و دریایی سازمان غذا و دارو در پایان خاطر نشان کرد: در صورت بالا بودن کیفیت شیر خام اولیه احتمال اینکه مصرف کننده، شیر پاستوریزه را بدون ترشیدگی تا بیش از زمان های درج شده بر روی برچسب، نگهداری نماید وجود دارد. هرچند احتمال تغییر طعم شیر دور از انتظار نیست اما دلیلی بر تقلب هم نمی تواند باشد.