

پاسخ سازمان دامپزشکی به ابهامات مربوط به سلامت و کیفیت گوشت‌های منجمد وارداتی



گوشت منجمد وارداتی از جمله کالاهایی است که سوالات و ابهامات زیادی درباره سلامت و کیفیت آن وجود دارد. برخی معتقداند که گوشت‌های وارداتی در کشور مبدا از کیفیت و سلامت بالایی برخوردار است، اما به محض ورود به ایران و در زمان تخلیه به دلیل عدم نظارت کافی و کنترل دما، کیفیت خود را از دست داده و بار میکروبی آن‌ها به شکل چشمگیری افزایش می‌یابد.

به گزارش خبرنگار ایلنا، ایران سال‌هاست به طور عمده از کشورهایمانند برزیل گوشت منجمد وارد می‌کند. این کشور به دلیل صادرات گوشت به بسیاری از کشورهای جهان از جمله آمریکا و اروپا و برای حفظ بازار خود بالاترین استانداردهای جهانی را به کار می‌گیرد. نظارت سختگیرانه کشور برزیل برای حفظ استاندارد تولیدات خود تا محل تحویل محصول در کشور مقصد وجود دارد، پس با اطمینان می‌توان گفت گوشت منجمد وارداتی از کشور برزیل تا بنادر ایران و محل تخلیه آن در بهترین سطح از کیفیت و سلامت قرار دارد. از این مرحله

است که کار به سازمان‌های ناظر ایرانی واگذار می‌شود، اما در زمان تخلیه و بارگیری در کشور ما، چه نظارت‌هایی بر گوشت‌های وارداتی از جمله گوشت منجمد وجود دارد تا سلامت و کیفیت آن حفظ شود.

علی رضا رفیعی پور، رئیس سازمان دامپزشکی کشور، به عنوان سازمان ناظر بر سلامت گوشت‌های وارداتی به این سوالات در گفت‌وگو با خبرنگار ایلنا پاسخ داد.

وی گفت: برای هر محصولی از جمله گوشت قرمز دمای انجماد و نگهداری استاندارد وجود دارد که بر اساس آن عمر و ماندگاری آن تعیین می‌شود.

رفیعی پور افزود: برای تولید گوشت منجمد در کشور مبدا باید در زمان کوتاهی مرکز گوشت قرمز به منفی ۱۸ درجه برسد، همچنین برای گوشت گرم نیز دما باید به صفر تا ۴ درجه برسد.

وی ادامه داد: در گوشت منجمد وارداتی عمرماندگاری ۱۲ ماه و برای گوشت گرم وارداتی عمر ماندگاری سه روز تا ۷ روز است.

به گفته رفیعی پور؛ دماهای ذکر شده و عمر ماندگاری برای گوشت‌های قرمز منجمد و گرم مطابق با استاندارد بین‌المللی است و باید در تمام کشورهای مبدا و مقصد رعایت شود.

وی اضافه کرد: انواع گوشت‌ها چه گرم و چه منجمد از محل تولید در کانتینرهای مجهز به ترموگراف بارگیری و به کشورهای مقصد ارسال می‌شود.

رفیعی پور با بیان اینکه گوشت‌های منجمد معمولاً ۲ یا ۳ ماه از مبدا تا مقصد بر روی آب است، افزود: ترموگراف‌های نصب شده در کانتینرها از مبدا تا بنادر کشور مقصد دمای گوشت‌ها را در هر لحظه ثبت می‌کند.

رئیس سازمان دامپزشکی کشور یادآرو شد: از زمانی که گوشت به بنادر کشور مقصد می‌رسد و آماده تخلیه می‌شود نظارت بر سلامت گوشت بر عهده سازمان‌های ناظر در کشور مقصد است.

رفیعی پور سازمان ناظر در ایران را سازمان دامپزشکی کشور عنوان کرد و گفت: همکاران ما در بنادر اطلاعات ثبت شده در ترموگراف‌های کانتینرهای حامل گوشت‌های وارداتی را با یارانه می‌خوانند، علاوه بر آن دمای گوشت‌های وارداتی با استفاده از حرارت سنج اندازه‌گیری

می‌شود تا قبل از ورود وضعیت سلامت و کیفیت گوشت‌ها تأیید شود.

وی اضافه کرد: گوشت‌های وارداتی در کمترین زمان ممکن از بنادر در خودروها که ترموگراف در آن‌ها نصب شده، بارگیری و به شهرستان‌ها ارسال می‌شود.

رفیعی پور تأیید کرد که در این مرحله است که امکان تغییر دما وجود دارد.

وی گفت: در زمان حمل، مواردی پیش آمده که محصول با دمای استاندارد منفی ۱۸ درجه به مقصد نرسیده و دما تغییر داشته است.

به گفته این مسئول دولتی، تغییر دما قطعاً بر کیفیت گوشت منجمد موثر است و عمر ماندگاری آن را به کمتر از ۱۲ ماه کاهش می‌دهد.

رفیعی پور افزود: در این شرایط برای همکاران ما دستورات مشخصی وجود دارد، یکی از این دستورات ارسال محصول به مراکز پر مصرف است تا گوشت در زمان کوتاهی مورد استفاده قرار گیرد.

رئیس سازمان دامپزشکی کشور تصریح کرد: برای ما تنها بحث بهداشت، سلامت، کیفیت مطرح نیست و عمر ماندگاری محصول برای مصرف کننده نیز مورد توجه قرار می‌گیرد.

رفیعی پور گفت: برای سازمان دامپزشکی مهم است که مصرف کنندگان در زمان تهیه گوشت بتوانند با خیال راحت مدتی آن را در منزل خود نگهداری کنند.

بر اساس این گزارش، هر چند راهکار سازمان دامپزشکی برای گوشت‌های وارداتی که تغییر دما و در پی آن کاهش عمر ماندگاری داشته‌اند ارسال آن‌ها به مراکز پر مصرف است، اما به نظر می‌رسد اطلاع رسانی به مردم نسبت به مدت زمان ماندگاری گوشت‌های وارداتی موضوعی مهمی است که این سازمان ناظر آن را فراموش کرده است.