

دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران: تلاش برای ایجاد تغییر در فهرست کالاهای آسیب‌رسان



برای ایجاد تغییر در فهرست کالاهای آسیب‌رسان و خروج محصولات سوسیس و کالباس از این فهرست، کمیته تخصصی فنی انجمن طی جلسات کارشناسی با نمایندگان اداره نظارت بر مواد غذایی وزارت بهداشت پیگیر موضوع هستند و با توجه به مقایسه سرانه مصرف در کشور، امیدواری به خروج فرآورده‌های گوشتی از این فهرست ایجاد شده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، از انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی؛ جمال حسین زاده گفت: تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی در نیمه نخست سال جاری با کاهش تقاضا برای خرید محصولات تولیدی مواجه بودند، افزایش قیمت مواد اولیه مصرفی و کاهش قدرت خرید مصرف‌کنندگان موجب کاهش تقاضا و تغییر الگوی مصرف، موجب گرایش به سمت محصولات با درصد گوشت کمتر شده است.

وی بیان کرد: برای ایجاد تغییر در فهرست کالاهای آسیب‌رسان سلامت و خروج محصولات کالباس و سوسیس از این فهرست، کمیته تخصصی فنی انجمن طی جلسات کارشناسی با نمایندگان اداره نظارت بر مواد غذایی پیگیر

موضوع هستند و با توجه به مقایسه سرانه مصرف در کشور، امیدواری به خروج فرآورده‌های گوشتی از این فهرست ایجاد شده است.

دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران افزود: همچنین اقدامات اجرایی جهت بازنگری در استاندارد ملی شماره ۲۳۰۳ و مطالعه میکروسکوپی ذرات مولکولی غضروف و استخوان، طرح پژوهشی با محوریت پژوهشکده کشاورزی و صنایع غذایی سازمان ملی استاندارد در دست اجرا می‌باشد.

حسین زاده اظهار کرد: ضمناً در اجرای این طرح پژوهشی نمایندگان اداره نظارت بر مواد غذایی و نمایندگان آزمایشگاه مرجع غذا و دارو همکاری فعال دارند و ۱۴ شرکت تولیدکننده فرآورده‌های گوشتی جهت تهیه نمونه محصولات برای آزمایش بافت‌شناسی از سوی سازمان‌های نظارتی انتخاب شده‌اند و پروژه تحقیقاتی در حال اجرا می‌باشد.

وی گفت: تاکنون نمونه‌سازی در شرکت رباط انجام شده است و شرکت‌های آندره و پاک تلیسه (۲۰۲) هم به‌زودی مورد بازدید قرار خواهند گرفت و نمونه محصولات جهت آزمایش بافت‌شناسی تولید خواهد شد.

دبیر انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران عنوان کرد: درمورد رتبه‌بندی کیفی محصولات داشتن پروانه ساخت و اخذ مجوز استفاده از نشان ملی استاندارد ایران و نظارت مستمر مسئول فنی، مسئول کنترل کیفیت بیانگر رعایت موازین کیفی و بهداشتی است.

وی خاطرنشان کرد: موضوع رتبه‌بندی شرکت‌های تولیدکننده جزو ضوابط وزارت بهداشت و درمان است که تهیه چک لیست ارزیابی برنامه‌های پیش‌نیازی در واحدهای تولیدی از سوی اداره نظارت بر مواد غذایی وزارت بهداشت به‌صورت مستمر تهیه و امتیاز کسب شده واحدهای تولیدی به‌طور مستمر بازنگری می‌گردد. همچنین حسب اطلاع در برنامه‌های سازمان ملی استاندارد ایران طبقه‌بندی واحدهای تولیدی با درج نشان‌های تشویقی بر روی محصولات در دست بررسی و تصمیم‌گیری است.

جمال حسین زاده در پایان گفت: اخذ مجوزهای سازمان غذا و دارو و سازمان ملی استاندارد ایران، موجب اطمینان خاطر مصرف‌کننده از رعایت کلیه موازین بهداشتی از مرحله تأمین مواد اولیه مصرفی تا عرضه محصولات می‌شود.

سرویس خبری: صنعت غذا