

رئیس اتحادیه چلوکباب و چلوخورشط مطرح کرد: مواد اولیه کوبیده ۲ هزار تومانی پوست مرغ است/ با آنالیز غذاهای ارزان قیمت متوجه عواقب مصرف می‌شوید



رئیس اتحادیه چلوکباب و چلوخورشط گفت: می گویند که اگر مانع فعالیت زنان دستفروشی شویم که غذا عرضه می کنند ممکن است زمینه را برای کارهایی خلاف عرف فراهم کنیم، این توجیه درستی نیست و نباید با این کار با جان مردم بازی کرد.

ناصر حسینی-رئیس اتحادیه چلوکباب و چلوخورشط- در گفت‌وگو با خبرنگار اقتصادی ایلنا، در پاسخ به این پرسش که چرا در نقاط مختلف شهر نرخ‌های متفاوتی برای غذا وجود دارد، بیان داشت: در بحث غذا مهم‌ترین مساله کیفیت مواد اولیه است و پس از آن محیط کار و کارگری که این کار را انجام می دهد مهم است، مساله این است که مواد اولیه در بازار گران است و از ابتدای سال به دفعات شاهد افزایش قیمت برنج، گوشت و مرغ هستیم که این مساله کار واحدهای عرضه کننده غذا را تحت تاثیر قرار داده است.

او افزود: در حال حاضر هر کیلوگرم برنج ایرانی ۱۳ تا ۱۴ هزار

تومان است؛ اما برنج هندی ۴ هزار تومان است بنابراین انتخاب مواد اولیه برای واحدهای عرضه کننده سخت است و در نتیجه وقتی مواد اولیه مطلوب نباشد نتیجه کار نیز مناسب نیست.

حسینی در ادامه با اشاره به افزایش قیمت گوشت گوساله بیان داشت: نرخ هر کیلوگرم این محصول ۳۵ هزار تومان است؛ اما در برخی نقاط شهر نرخ آن ۱۰ هزار تومان است و مشخص نیست این گوشت با چه کیفیتی عرضه می شود و در نتیجه در نقاطی از شهر شاهد عرضه هر پرس کوبیده به قیمت ۵ هزار تومان و یا حتی دو هزار تومان هستیم.

او افزود: برخی با مراجعه به واحدهای فروش درخواست تمیز کردن و قطعه قطعه کردن مرغ را دارند و مغازه دار این کار را انجام می دهد؛ این واحدها پوست و یا اضافه های مرغ را نگه میدارند و به برخی واحدهای پخت غذا می فروشند. این واحدهای متخلف این مواد را با مواد دیگری مخلوط کرده و تحویل مشتری می دهند. اینها مواد تشکیل دهنده همان غذای ۲ هزار تومانی است. باید غذاهای ارزان قیمت را آنالیز کرد تا متوجه شوند چه ضررهایی را برای روده و معده مصرف کننده به دنبال دارد.

رئیس اتحادیه چلوکباب و چلوخورشت در ادامه با اشاره به عرضه غذا در خیابان و توسط دستفروش ها بیان داشت: گاهی اوقات در خیابان شاهد عرضه غذای خانگی توسط ماشین ها هستیم، مثلاً پشت پراید نوشته غذای خانگی ۵ هزار تومان، این غذاها بدون نظارت بهداشتی است و مشخص نیست در کجا طبخ شده است. زمانی که به این مسائل اعتراض می کنیم این بحث را مطرح می کنند که اگر مانع فعالیت زنان دستفروشی شویم که غذا عرضه می کنند ممکن است زمینه را برای کارهایی خلاف عرف فراهم کنیم، این توجیه درستی نیست و نباید با این کار با جان مردم بازی کرد.

حسینی تاکید کرد: مشکلات متعددی داریم که متأسفانه به آن توجهی نشده است، فروشنده های کنار خیابان تحت نظارت ما نیستند اتحادیه ۹۴۴ عضو ثابت دارد که بهداشت و اماکن آنها را تایید کرده است. محیط کار آنها بررسی شده است و در محل کار آنها دوربین مدار بسته نصب شده و کار آنها تحت نظارت و کنترل است.