

مدیرکل نظارت بر استاندارد صنایع غذایی و کشاورزی سازمان ملی استاندارد ایران اعلام کرد: رد شایعه استفاده از گوشت‌های حرام در تهیه سوسیس و کالباس



مدیرکل نظارت بر استاندارد صنایع غذایی و کشاورزی سازمان ملی استاندارد ایران گفت: شایعات مبتنی بر استفاده از گوشت‌های حرام برای تهیه سوسیس و کالباس را رد می‌کنیم و پاسخگوی ابهامات مردم هستیم.

به گزارش صنعت غذا و کشاورزی ، غلامرضا امینی در جمع خبرنگاران اظهار کرد: در کشور بیش از ۶ هزار واحد تولیدی در زمینه صنایع غذایی، کشاورزی، بهداشتی و حلال تحت نظارت سازمان استاندارد هستند که این واحدهای تولیدی بیش از ۱۲ هزار پروانه کاربرد علامت ملی استاندارد را دریافت کردند.

وی افزود: هرگاه علامت استاندارد بر روی مواد غذایی دیده می‌شود باید به دو نکته اساسی حتما توجه شود؛ یکی اینکه آنچه به سلامت

مردم می‌تواند مضر باشد حتماً منطبق با استانداردها است و دوم اینکه برچسب موارد مصرف هر کالا بر روی آن درج شده است.

امینی تصریح کرد: کنترل‌ها فرآیندی دارد که هم از واحد تولیدی از طریق سیستم کنترل کیفیت واحد تولیدی صورت می‌گیرد و هم از طریق بازرسی محصول انجام می‌دهیم و در استان تولیدکننده مورد بازرسی قرار می‌گیرد.

وی با اشاره به اینکه در طرح کنترل بازار در استان‌ها، ۱۴ هزار نمونه از بازار جمع‌آوری شده و انطباق بیش از ۸۵ درصد در فرآورده‌ها وجود داشت به طوریکه خوشبختانه بحران غذایی در کشور نداریم و انطباق بسیار بالاست، تأکید کرد: سوسیس و کالباس همانند سایر محصولات مشمول طرح استاندارد اجباری در واحدهای تولیدی، توسط استاندارد تحت نظارت قرار گرفته و محصول سالمی را روانه بازار می‌کنیم.

مدیرکل نظارت بر استاندارد صنایع غذایی و کشاورزی سازمان ملی استاندارد ایران با بیان اینکه استانداردها باید درباره بذرها و سموم کشاورزی رعایت شود که نظارت‌ها برعهده جهادکشاورزی است، یادآور شد: محصولات تراریخته مشمول قوانین اداره استاندارد نیست و تنها در دو محصول غذای کودک و برنج تراریخته‌ها عملیاتی می‌شود.

وی با اعلام اینکه ۵۰۰ واحد در استان همدان تحت پوشش اداره استاندارد است که ضریب نفوذ استاندارد در همدان صددرصد است، خاطرنشان کرد: بیش از ۵۲۴ پروانه کاربرد علامت استاندارد در استان صادر شده که ۷۲۶ نوع فرآورده را تحت پوشش فعالیت قرار دادند.

امینی بازرسی از مراکز عرضه و توزیع را یکی از اقدامات خوب اداره استاندارد همدان عنوان و تأکید کرد: امسال این نهاد بیش از ۸ هزار و ۳۰۰ مرکز عرضه و توزیع را بازدید کرده است.

ما نخواستیم به محور توسعه فکر کنیم

مدیرکل نظارت بر استاندارد صنایع غذایی و کشاورزی سازمان ملی استاندارد ایران همچنین در گردهمایی مدیران کنترل کیفیت واحدهای تولیدی و خدماتی استان همدان، گفت: مدیران کنترل کیفی نقش بسزایی در پیاده کردن استانداردها در جامعه و واحدهای تولیدی دارند.

غلامرضا امینی اظهار کرد: با تأمل در اسناد بالادستی شاهد خواهید

بود که به حوزه کیفیت و استاندارد توجه ویژه‌ای شده به‌طوریکه بند ۲۴ ابلاغیه اقتصاد مقاومتی از سوی رهبر معظم انقلاب اسلامی بر پوشش استاندارد متمرکز شده است.

وی با بیان اینکه نیازمندیم در کشور براساس اسناد بالادستی برای رسیدن به چشماندازها، به استاندارد برسیم، افزود: علاوه بر ابلاغیه مقام معظم رهبری، رئیس‌جمهور در منشور حقوق شهروندی و رئیس‌مجلس نیز بارها به مقوله استانداردسازی تأکید داشته‌اند.

امینی اضافه کرد: محور توسعه در کشورهایی که نیروی انسانی کافی و قابلیت‌های فراوان دارند، باید به سمت تولید سوق داده شود که این مسأله درباره ایران محقق نشده به‌طوریکه محور اقتصاد در کشور نفت خام است و این نشان می‌دهد ما نخواستیم به محور توسعه فکر کنیم.

وی با اشاره به اینکه پالایشگاه ستاره خلیج فارس و اراک با بالاترین کیفیت اقدام به تولید بنزین می‌کنند و این اهمیت استاندارد را نشان می‌دهد، به نقش مدیران کیفی در پیشبرد اهداف کشور در مسیر استانداردسازی، ادامه داد: اگر در صنعت و خدمت تحول ایجاد شود کشور توسعه خواهد یافت.

مدیرکل نظارت بر استاندارد صنایع غذایی و کشاورزی سازمان ملی استاندارد ایران با بیان اینکه در نظام جهانی سیستم کنترل غذا به سمت تمامیت هدایت شده که این مسئولیت در ایران برعهده سازمان استاندارد است، خاطرنشان کرد: کلیه سیاست‌گذاران کشور به این نتیجه رسیده‌اند که نظام استانداردسازی باید پیاده شود و تمامی نهادهای ذیربط باید در این سیستم قرار گیرند.

وی با اشاره به اینکه سازمان ملی استاندارد ایران بیش از ۱۰۰ هزار نیرو دارد که ۲۶ هزار نفر از متخصص‌ترین اینها مدیران کنترل کیفیت هستند، یادآور شد: کشورها از نظر استانداردسازی به دو نوع کششی و یا فشاری تقسیم می‌شوند.

امینی ادامه داد: اگر کشوری در نظام تولید خود استاندارد را پیاده کند، کشور در مسیر توسعه پایدار حرکت کرده و اصطلاحاً گفته می‌شود نظام تولیدی به استاندارد کشش دارد و در صورتی‌که نظامی استانداردها را رعایت نکند باید به ناچار و اجباری استاندارد را بپذیرد.

مدیرکل نظارت بر استاندارد صنایع غذایی و کشاورزی سازمان ملی

استاندارد ایران خطاب به مدیران کیفی حاضر در جلسه اظهار کرد: از طریق پیاده‌سازی و تجدیدنظر استانداردها راه را برای ارتقاء استانداردها هموار کنید.

وی تأکید کرد: تخصصی که در مدیران کنترل کیفیت وجود دارد، می‌تواند به عنوان یکی از بال‌های پرواز سازمان استاندارد در افق ترسیم شده باشد و با بال دیگر که همان نیروهای سازمان است، می‌توان جامعه خوبی را ترسیم کرد.

مدیرکل استاندارد استان همدان نیز گفت: باید با همت بیشتر باید بین تولیدکنندگان فضای رقابت ایجاد کرده و کیفیت محصولات را بیش از پیش ارتقاء دهیم.

محمد مددی افزود: بعد از سال‌ها پیگیری، در دی‌ماه قانون تقویت و توسعه استاندارد کشور توسط رئیس‌جمهور ابلاغ شد که با کمک مدیران کنترل کیفی می‌توانیم استاندارد را در جامعه پیاده کنیم.

وی خطاب به ۴۰۰ نفر از مدیران کنترل کیفی موجود در موضوعات مختلف در سطح استان اظهار کرد: به هیچ عنوان تجربیات و دانش خود را دست کم نگیرید چرا که مسئولیت مهم و خطیری است.

