

طرح ملی «ارتقای کیفیت بهداشتی گوشت مرغ» از ابتدای مهر اجرا می شود



رئیس سازمان دامپزشکی کشور گفت: از ابتدای مهر مرغ^۱ از کشتارگاه‌های رتبه‌بندی شده تحت عنوان A ، B و A+ به بازار عرضه خواهد شد که نتیجه آن ارتقای کیفیت و بهداشت این محصول است.

به گزارش خبرنگار اقتصادی خبرگزاری فارس، امروز از سند «طرح ملی ارتقای کیفیت بهداشتی گوشت مرغ» در سازمان دامپزشکی کشور با حضور رئیس سازمان، معاونین و نمایندگان تشکلهای رومایی شد. هدف از اجرای این طرح ارتقای کیفیت و بهداشت مرغ عرضه شده در بازار و تضمین سلامت آن برای مردم است.

رئیس سازمان دامپزشکی کشور گفت: «از ابتدای تیرماه تمام کشتارگاه‌های کشور با رتبه‌های A ، B و A+ رتبه‌بندی خواهد شد و مرغ‌هایی که از این کشتارگاه‌ها روانه بازار می‌شود با همین برچسب‌ها مشخص خواهد شد. این رتبه‌بندی‌ها نشان می‌دهد که کشتارگاه‌ها تا چه اندازه مسائل بهداشتی را رعایت کرده‌اند که بهترین آنها A+ است.

رتبه‌بندی کشتارگاه‌ها از ۱۵ مرداد آغاز شده و تا آخر شهریور پایان می‌یابد و از اول مهر مرغ‌های عرضه شده در بازار با برچسب‌های رتبه‌بندی شده مشخص می‌شود.»

علیرضا رفیعی پور این اقدام ملی را موثر در امنیت غذایی کشور و بهداشتی شدن مرغ‌های تولیدی عنوان کرد و گفت: با رعایت دقیق مسائل بهداشتی و رتبه‌بندی کشتارگاه‌ها بازارهای صادراتی جدیدی برای این محصول باز خواهد شد.

وی با تایید اینکه مواد غذایی تولیدی در کشور از نظر بهداشتی خالی از اشکال نیست، گفت: طرح ملی ارتقای کیفیت بهداشتی گوشت مرغ یک گام در راستای امنیت غذایی کشور خواهد بود.

رئیس سازمان دامپزشکی کشور درباره دلیل انتخاب مرغ برای این طرح ملی گفت: نخست اینکه کشتارگاه‌ها و مراکز تولید مرغ کشور ۷۰ سال سابقه دارند و این صنعت اشتغالزایی زیادی دارد مصرف این محصول در کشور بالا است و به کشورهای دیگر هم صادر می‌شود.

به گزارش فارس، روز گذشته سازمان دامپزشکی کشور و وزارت بهداشت تفاهم‌نامه همکاری درباره طرح ملی ارتقای کیفیت بهداشتی گوشت مرغ امضا کردند.

رفیعی پور در ادامه با بیان اینکه کشورهای در حال توسعه هنوز در مسائل بهداشتی محصولاتشان گرفتار هستند، گفت: اقدام ما در راستای ارتقای کیفیت گوشت مرغ یک اقدام روبه جلو است.

وی در ادامه اطمینان داد که ۹۵ درصد محصولات مانند مرغ، گوشت، شیر و لبنیات و فرآورده‌های آنها در کشور کیفیت بهداشتی مطلوبی دارند.

در ادامه این نشست علی صفر ماکنعلی معاون بهداشتی و پیشگیری سازمان دامپزشکی در پاسخ به سؤال خبرنگار فارس که استانداردهایی که برای رعایت باقیمانده دارویی و سموم انتخاب کرده‌اید چه استانداردهایی است، گفت: استانداردهای ما منطبق بر مقررات شورای اتحادیه اروپا است که در ۲۰۱۹.۲.۲۰ روزآمد شده است.

وی در پاسخ به سؤال دیگر خبرنگار فارس که در حال حاضر پرداخت حقوق ناظران بهداشتی مراکز تولیدی توسط خود شرکت‌ها پرداخت می‌شود و این اشکال بزرگی است که احتمال دارد آنها از خطاهای مراکز تولیدی را چشم‌پوشی کنند و برای ارتقای کیفیت بهداشتی باید حقوق

ناظران توسط سازمان‌های ناظر پرداخت شود، گفت: بله، ما براساس ماده ۳۴ و ۱۹ دنبال نظارت عالیه هستیم که موضوع نظارت ناظران بهداشتی را هم شامل می‌شود. اجرای این مواد جزئیاتی دارد که به خاطر محدودیت زمانی در این جلسه قابل طرح نیست.

خبرنگار فارس پرسید آیا این رتبه‌بندی منجر به افزایش قیمت مرغ در بازار خواهد شد؟ و از ۲ میلیون تن مرغ تولیدی تا چه درصدی رتبه‌بندی شده و در بازار عرضه می‌شود، گفت: به دنبال افزایش قیمت نیستیم ما تنها کشتارگاه‌های کشور را رتبه‌بندی می‌کنیم و طبیعی است مرغ‌هایی که از این کشتارگاه‌ها بیرون می‌آید و برچسب می‌خورند تقاضای آنها را تعیین خواهد کرد. مرغ‌هایی که برچسب A+ می‌خورند یعنی از کشتارگاه‌هایی خارج شده‌اند که تمام شرایط بهداشتی را دقیق رعایت کرده‌اند بنابراین تقاضا برای آن بیشتر خواهد شد و سود تولیدکنندگان هم در این است.

وی درباره سهم مرغ‌های رتبه‌بندی شده از ۲ میلیون تن مرغ تولیدی کشور این طور توضیح داد: مرغ‌هایی که دوره‌های آنها پایان یافته در کشتارگاه‌های رتبه‌بندی شده عرضه نخواهد شد و مرغ‌های بهداشتی در سه گرید رتبه‌بندی می‌شوند وی درصد یا رقم مشخصی در این زمینه ارائه نکرد.

ماکنعلی ادامه داد: نظارت‌های بهداشتی در سه رده خودکنترلی، چکلیست و نظارت عالیه انجام می‌شود.

خبرنگار فارس با طرح سؤال دیگری که این نظارت بهداشتی از وسط زنجیره شروع شده در حالیکه نظارت باید از همان ابتدای زنجیره یعنی تأمین خوراک دام و طیور آغاز می‌شد زیرا خوراک تأثیر زیادی بر سلامت و بهداشت مرغ‌ها دارد، گفت: در این رابطه تلاش می‌کنیم که طرح NRP یعنی تأمین خوراک سالم را اجرایی کنیم که برای بهداشت دام و محصولات تولیدی آنها مؤثر خواهد بود.

در «طرح ملی ارتقای کیفیت بهداشتی گوشت مرغ» ارتقای مسائل بهداشتی از نظر باقیمانده دارویی بررسی می‌شود و سایزبندی مرغ بدون آنتی‌بیوتیک، افزایش صادرات، رتبه‌بندی کشتارگاه، عرضه مرغ استحصالی از خط یک فقط به صورت تازه سرد، کنترل دقیق ناوگان حمل‌ونقل، خودکنتری و مسئولیت‌پذیری تولیدکنندگان و ارتقای کیفیت بهداشتی محصولات بسته‌بندی شده از ویژگی‌های بارز این طرح است.

سرويس خبری: دام و طیور و آبزیان