

سازمان ملی استاندارد: نظارت و کنترل شیر تولیدی کشور بسیار سختگیرانه است



مدیرکل دفتر نظارت بر استانداردهای صنایع غذایی سازمان ملی استاندارد ایران با اشاره به کنترل شیر تولیدی کشور طی ۴ مرحله گفت: چنانچه شیر تولید شده منطبق با استاندارد نباشد اجازه ورود به خط تولید داده نمی شود.

غلامرضا امینی با بیان این که عملیات نظارت و کنترل بر روی تولید شیر در کشور بسیار سختگیرانه است افزود: شیر به عنوان یک ماده غذایی بسیار مهم و با ارزش بالاست.

وی اظهارداشت: نیمی از نیاز روزانه پروتئینی یک فرد باید از پروتئین های حیوانی تامین شود.

مدیرکل دفتر نظارت بر استانداردهای صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال سازمان ملی استاندارد ایران گفت: طبق معمول افراد می توانند از طریق شیر، گوشت، ماهی و تخم مرغ این نیاز خود را تامین کنند.

وی افزود: بطورکلی در مقایسه با محصولات گوشتی شیر بهتر، ارزان تر و منبع پروتئینی قابل دسترس تری دارد در ضمن سرشار از مواد معدنی

به خصوص کلسیم و انواع ویتامین هاست.

امینی بیان داشت: سرانه مصرف شیر توصیه از سوی سازمان بهداشت جهانی برای هر فرد در طول سال ۱۵۰ لیتر است.

وی در ادامه با اشاره به اینکه متاسفانه این عدد در ایران ۹۰ لیتر در سال است، گفت: اهمیت شیر به حدی که به هیچ وجه نباید از سبد مصرفی مردم خارج شود.

مدیرکل دفتر نظارت بر استانداردهای صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال سازمان ملی استاندارد ایران افزود: سم آفلا توکسین یک سم طبیعی است.

وی اظهارداشت: قارچ آسپرژیلوس در جیره غذایی دام می تواند چهار نوع سم آفلا توکسین به نام های G1، B2، B1 و G2 تولید کند.

امینی تصریح کرد: وقتی این سم ها وارد بدن حیوان می شود در بدن حیوان هیدروکسیده و تبدیل به سم آفلاتوکسین M1 خواهد شد.

وی ادامه داد: میزان سم مجاز در جیره غذایی دام پنج میکروگرم در کیلوگرم تعیین شده که این نسبت به ۲۰ در استانداردهای جهانی چهار برابر سختگیرانه تر است.

مدیرکل دفتر نظارت بر استانداردهای صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال سازمان ملی استاندارد ایران در پاسخ به این پرسش که میزان سم در کجا کنترل می شود، گفت: هم در ورود جیره غذایی دام هم در واحدهای تولیدی خوراک دام و هم در بدو ورود به دامداری ها بوسیله دامپزشکان مورد کنترل قرار می گیرد.

وی افزود: مرحله دوم کنترل مربوط به تولید شیر است یعنی علاوه بر کنترل تمامی شرایط بهداشتی در دامداری ها میزان آلودگی شیر تولیدی به سم آفلاتوکسین نیز بوسیله دامپزشکان بررسی می شود.

امینی بیان داشت: خوشبختانه در این مرحله استاندارد ها بسیار سخت گیرانه تر است و عدد یک دهم میکروگرم در کیلوگرم در استاندارد وجود دارد که نسبت به استاندارد جهانی که پنج دهم هست پنج برابر سخت گیرانه تر است پس شیر تولیدی در محل دامداری بوسیله دامپزشک نیز مورد کنترل و بررسی قرار می گیرد.

وی ادامه داد: مرحله سوم کنترل مربوط به مراکز جمع آوری شیر است

که در این مرحله هم تست های لازم بر روی این فرآورده انجام می شود.

مدیرکل دفتر نظارت بر استانداردهای صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال سازمان ملی استاندارد ایران گفت: شیر در بدو ورود به کارخانه در محل تحویل علاوه بر انجام آزمایشات شیمیایی بر روی این فرآورده در خصوص آلودگی سم آفلاتوکسین هم باز کنترل صورت می گیرد تا منطبق با استاندارد باشد و سپس اجازه ورود به خط تولید داده شود.

وی افزود: خوشبختانه در تمامی واحدهای تولیدی شیر سیستم کنترل کیفیت مستقر و یک کارشناس با تحصیلات دانشگاهی در رشته صنایع غذایی، دامپزشکی و دیگر رشته های مرتبط حضور دارد.

امینی اظهارداشت: مرحله چهارم کنترل محصول بوسیله سیستم کنترل کیفیت خود کارخانه انجام می شود.

وی ادامه داد: کارشناسان سازمان ملی استاندارد و وزارت بهداشت علاوه بر استقرار سیستم کنترل کیفیت در واحد تولیدی در محل کارخانه حضور یافته و ضمن بازرسی از سیستم مزبور نمونه برداری از محصول را نیز انجام می دهند تا انطباق محصول تولیدی با استاندارد مورد سنجش قرار گیرد.

مدیرکل دفتر نظارت بر استانداردهای صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال سازمان ملی استاندارد ایران گفت: واقع امر اینکه به این هم بسنده نخواهد شد بلکه به عنوان یک مصرف کننده نمونه ای از محصول در سطح بازار خریداری و مورد کنترل قرار می گیرد.

وی در ادامه افزود: بطورکلی ۴۹۱ نمونه شیر پاستوریزه و ۲۷۵ نمونه شیر استریلیزه طی یک سال گذشته مورد آزمایش گرفته که به ترتیب ۴۸۲ نمونه یعنی ۹۸٫۲ درصد شیر پاستوریزه و ۲۷۳ نمونه یعنی ۹۹٫۳ درصد شیر استریلیزه مطابق با استاندارد بوده است.

سرویس خبری: صنعت غذا