

مدیرکل فرآورده های غذایی سازمان غذا و دارو مطرح کرد؛ جزئیات استفاده از ذرت دامی در تولید اسنک و غلات حجیم شده



مدیرکل فرآورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو، در مورد استفاده از ذرت دامی و تخلفات صورت گرفته در تولید اسنک و غلات حجیم شده توضیحاتی ارائه داد.

به گزارش خبرگزاری مهر، وحید مفید، با اشاره به گزارشی مبنی بر استفاده از ذرت دامی در تولید فرآورده های اسنک و غلات حجیم شده، گفت: بلافاصله پس از اعلام این گزارش، طی بخشنامه ای از تمامی دانشگاه های علوم پزشکی سراسر کشور خواسته شد که مراتب وجود یا عدم وجود ذرت هایی با گرید دامی در کارخانه های تولید اسنک و غلات حجیم شده مورد بررسی قرار دهند.

وی افزود: ادارات نظارت دانشگاه علوم پزشکی از انبارهای واحدهای تولیدی بازرسی کرده و ۳۵۶ نمونه برداشته شد که ۱۳۴ مورد از آن دقیقاً با ویژگی های ذرت انسانی منطبق بود. ۱۲۸ مورد از نمونه ها با نام ذرت دامی وارد شده بود اما از لحاظ ویژگی ها کاملاً با ذرت

انسانی مطابقت داشت که احتمالاً به دلیل مسائل مربوط به تسهیلات واردات و ارز بوده است.

مدیرکل فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو تصریح کرد: ۴۳ مورد از نمونه‌ها نیز از واحدهایی بود که دارای پروانه ساخت از سازمان غذا و دارو بوده و هیچ مشکلی نداشتند. همچنین ۵۱ مورد از نمونه‌ها ذرت‌های منجمد شده‌ای بود که موارد استفاده آنها برای تولید اسنک نبوده و در ساخت کنسرو و سایر محصولات استفاده می‌شد که البته آنها نیز با درجه ذرت انسانی بودند.

به گفته وی، تنها ۲۵ نمونه بر اساس نتایج آزمایشگاه ازلحاظ ویژگی‌های میکروبی و مشخصات مطابق با استانداردهای تعریف‌شده برای ذرت انسانی منطبق نبوده که بلافاصله ضمن ممانعت از تولید، نمونه‌ها پلمب و در اختیار مراجع قضایی قرار گرفت.

مفید با اشاره به اینکه شرط ادامه تولید واحدهای متخلف پس از رسیدگی قضایی استفاده از منابع منطبق برای مصرف انسان در نظر گرفته‌شده است، گفت: بازدیدها از واحدهای تولیدکننده فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی ادامه می‌یابد و سازمان غذا و دارو در مورد محصولات غذایی سخت گیرانه اقدام خواهد کرد.

وی با اشاره به نمونه‌برداری از محصولات نهایی، خاطرنشان کرد: خوشبختانه در هیچ‌کدام از محصولات نهایی مشکلی وجود نداشت و محصولات سطح عرضه با ویژگی‌های ذرت انسانی مطابقت داشت.