

هشدار مدیرکل آزمایشگاه‌های مرجع وزارت بهداشت: مردم از سوسيس و كالباس هایي که قادر آرم و نشان سازمان غذا و دارو و پروانه تولید و ساخت هستند، استفاده نکنند



مدیرکل آزمایشگاه‌های مرجع وزارت بهداشت گفت: در بررسی‌های اخیر مشخص شده بدخی از سوسيس و كالباس‌های موجود در بازار از بافت‌های غيرمجاز مثل تاج خروس و پوست مرغ تهیه شده‌اند.

حسین رستگار در گفتگو با خبرنگار بهداشت و درمان فارس، در رابطه با آلوده شدن و لانه‌گزینی حشرات در فرآورده‌های گوشتی مثل سوسيس و كالباس، گفت: هر فرآورده غذایی که به مدت یک هفته بیرون از یخچال

نگهداری شود خراب شدن آن طبیعی است و مواردی وجود داشته که سوسیس و کالباس در شرایط خوبی نگهداری نشده و محلی برای لانه‌گزینی حشرات شده است.



رستگار افزود: بنا براین شرایط نگهداری فرآورده‌های گوشتی مهم است اینکه کجا نگهداری می‌شوند و شرایط تولید محصول چگونه بوده است. بنا براین توصیه‌ای که به مردم داریم این است که از برندهای معتبر استفاده کنند.

مدیرکل آزمایشگاه‌های مرجع وزارت بهداشت تصریح کرد: همچنین مواردی وجود داشته که سوسیس و کالباس‌های موجود در بازار قیمت بسیار ارزانی داشته و کیلویی ۳ تا ۴ هزار تومان به فروش مرسیده اما مواد درون آن ناسالم بوده است.

وی گفت: اغلب در این فرآورده‌های نامرغوب از بافت‌های غیرمجاز مثل پوست و تاج خروس استفاده شده است.

رستگار افزود: متأسفانه مردم به دلیل قیمت پایین این فرآورده‌ها آن را خریداری می‌کنند در حالی که باید فرآورده‌هایی خریداری شود که آرم و نشان سازمان غذا و دارو و پروانه تولید و ساخت داشته باشند.