

پس از ممنوعیت؛ مصرف خمیر مرغ در سوسیس و کالباس مشروط شد



در شرایطی که طی سال های اخیر ممنوعیت استفاده از خمیر مرغ در تولید فرآورده های گوشتی مانند سوسیس و کالباس حاشیه و خبرساز شده بود، رئیس سازمان استاندارد ضمن تاکید بر ادامه این ممنوعیت اعلام کرد که اگر این محصول در حد استانداردهای کشورهای پیشرفته و قائل به حقوق مصرف کننده تولید شود، ممکن است در آینده آزاد شود.

به گزارش ایسنا، خمیر مرغ که در سال های گذشته به عنوان ماده اولیه تولید انواع فرآورده های گوشتی مانند سوسیس و کالباس مورد استفاده قرار می گرفت از ابتدای پارسال با اظهارات وزیر بهداشت ممنوعیت آن در دستور کار دو سازمان نظارتی استاندارد و غذا و دارو قرار گرفت و در ادامه ممنوعیت استفاده از آن نیز در تولید این فرآورده های گوشتی اعلام شد که البته با حواشی و اختلاف نظرهایی بین سازمان دامپزشکی وزارت جهاد کشاورزی و این دو سازمان نظارتی مذکور همراه بود.

اما این بار به نظر میرسد رئیس سازمان استاندارد شرطی برای آزادسازی خمیر مرغ از حصارهای بهداشتی و استانداردهای سخت گیرانه اعلام کرده است، چرا که نیره پیروز بخت - رئیس سازمان ملی استاندارد - در گفت و گو با ایسنا ضمن تاکید بر ادامه ممنوعیت استفاده از ایند محصول در تولید سوسیس و کالباس اعلام کرد که اگر

خمیر مرغ در ایران بر اساس استانداردهای کشورهای پیشرفته تولید شود ممکن است در آینده برای مصرف در صنایع تولید کننده فرآورده‌های گوشتی آزاد شود.