

گلایه تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی: سر تکنولوژی را بریدند!



[heading] سوسیس و کالباس غذای محبوب دوران کودکی تا دانشجویی است اما درحالی که روز به روز با توجه به آمار جوانان کشور، طرفدار بیشتری پیدا میکند، تولیدکنندگان سر دوراهی چگونگی تولید مانده‌اند؛ به گونه‌ای که سازمان‌های استاندارد و غذا و دارو، یک سو و سازمان دامپزشکی سوی دیگر را به صنایع نشان می‌دهند. [/heading]

در این بین که تولیدکننده می‌گوید سرخمیر مرغ را بریده‌اند، ذهن مصرف‌کننده است که در دوراهی ایجاد شده، دوشاخه می‌شود و سلامت خود را قمار درستی راه کرده است اما مسیر انتخابی چه کسی به اقبال مصرف‌کننده می‌انجامد؟

به گزارش خبرنگار ایسنا، چندی است که استفاده از خمیرمرغ در صنعت تولید فرآورده‌های گوشتی با چالش مواجه شده است، چراکه در نیمه دوم سال گذشته وزارت بهداشت و سازمان استاندارد به این نتیجه رسیدند که بکارگیری خمیرمرغ (MDM) امری بهداشتی در صنعت مواد غذایی نیست؛ بنابراین درحالی که تولیدکنندگان سوسیس و کالباس برای دریافت گوشت بیشتر از لابلای استخوان‌های مرغ نیازمند استفاده از دستگاه جداکننده هستند، عملکرد این دستگاه مورد اختلاف ارگان‌های مختلف کشور است.

رییس انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی با تاکید براین‌که پس از

جداسازی گوشت از استخوان مرغ، هنوز حدود ۲۰ درصد گوشت روی استخوان‌ها باقی می‌ماند، اظهار کرد: هرکاری انجام می‌دهیم که هم مصرف‌کننده متضرر نشود و هم دستگاه‌های نظارتی بتوانند درست کارشان را انجام دهند اما با پلمب کردن دستگاه‌های جداکننده سر یک تکنولوژی را می‌برند.

رمضان فلاحی در گفت‌وگو با خبرنگار ایسنا، با اشاره به اینکه آلمان مبتکر دستگاه جداکننده گوشت از استخوان مرغ و فرانسه این دستگاه را تکمیل کرده است، گفت: تکنولوژی جداکننده گوشت مرغ از استخوان به سرعت در تمام دنیا گسترش پیدا کرده است. در اکثر کشورهای اروپایی در کشتارگاه‌ها قطعه‌بندی مرغ نیز انجام می‌شود.

وی با اشاره به اینکه ایرانیان نیز از دستگاه جداکننده الگوبرداری کردند و تولید داخل آن صورت گرفت، تصریح کرد: پس از مشاهده عام شدن استفاده از دستگاه جداکننده با کمک سازمان‌های استاندارد و دامپزشکی و وزارت بهداشت ضوابطی را برای بکارگیری این دستگاه مشخص و به کارخانه‌ها ابلاغ کردیم.

رییس انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی با بیان اینکه مقرر شده در محصولاتی که کمتر از ۶۰ درصد گوشت دارند، از خمیر مرغ استفاده شود، اظهار کرد: بر اساس این ضوابط کارخانه‌ها پروانه کسب کردند تا اینکه در سال ۱۳۸۸ سازمان استاندارد مصرف MDM را از طریق الحاقیه ۲۳۰۳ ممنوع کرد؛ البته در آن زمان از نظر وزارت بهداشت و سازمان دامپزشکی بکارگیری خمیر مرغ همچنان بلامانع بود.

فلاحی با اشاره به اینکه وزارت بهداشت در سال گذشته استفاده از خمیر مرغ را ممنوع و پروانه‌های تولید را باطل کرد، یادآور شد: سازمان استاندارد همواره می‌گوید که "مصرف MDM ممنوع است" اما علت این محدودیت را بیان نمی‌کند. تاکنون بارها از سازمان استاندارد تقاضای تشکیل جلسه و بازدید از یکی از کارخانه‌ها توسط رییس سازمان را کرده‌ایم؛ تقاضا داریم مصرف MDM از حوزه ممنوعیت خارج و روی میزی (شفاف) کار شود به گونه‌ای که نظارت وزارت بهداشت و سازمان استاندارد صورت گیرد و مصرف‌کننده نیز آگاه باشد که هزینه کمتر روی کیفیت تاثیر دارد؛ نه مسائل بهداشتی.

وی با اشاره به بررسی شرایط بهینه تولید از سال ۱۳۸۹ تا سال ۱۳۹۲ گفت: صنایع غذایی تنها در ایران توسط سه ارگان بازرسی و نظارت می‌شود؛ بارها درخواست تشکیل جلسه با مسئولان سازمان استاندارد را

کردیم که در نهایت تاریخ ۱۰ شهریور را برای این امر اعلام کردند اما همچنان جلسه‌ای تشکیل نشد. هم‌اکنون سازمان دامپزشکی مدعی است “بر اساس شرایط مشخص شده مصرف MDM مشکلی ندارد” اما سازمان استاندارد با استناد به آزمایشات بافت‌شناسی این امر را ممنوع کرده است؛ گرچه استاندارد آزمایشات بافت‌شناسی نیز در حال بازنگری است.

رییس انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی با اشاره به اینکه مرغ پاک شده وارد دستگاه جداکننده می‌شود، تصریح کرد: ممکن است بخشی از ریه یا کلیه در مرغ باقی مانده باشد که کارخانه‌های فرآورده گوشتی برای جلوگیری از این امر طرحی را در نظر دارند که بر اساس آن تمام محتویات احتمالی باقی‌مانده در داخل شکم مرغ خارج می‌شود.

فلاحی با بیان این مطلب که ادعای استفاده از مرغ شکم‌پر توهین به سازمان دامپزشکی است، چراکه کشتارگاه‌های زیر نظر این سازمان اجازه فروش مرغ با امحاء و احشاء را ندارند، گفت: از استاندارد درخواست داریم جلسه‌ای را به صورت مشترک با نمایندگان تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی برگزار کند و اجازه دهد کارخانه‌ها با رعایت ضوابط از گوشت موجود روی اسکلت مرغ استفاده کنند.

وی همچنین با تأکید بر این‌که بر اساس پیشنهاد انجمن، خمیر مرغ به صورت مستقل استفاده خواهد شد و امکان اختلاط آن با گوشت خالص نیست، تصریح کرد: طبقاتی در هرم آماری ما هستند که نیاز به پروتئین دارند و وضعیت مالی افراد جامعه یکسان نیست؛ فرآورده گوشتی با استفاده از خمیر مرغ در تمام دنیا استفاده می‌شود و روی بسته محصول نیز میزان درصد استفاده از MDM برای اطلاع مصرف‌کننده درج شده است.

قاچاق سوسیس و کالباس در حاشیه جنوبی کشور

فلاحی با اشاره به آغاز قاچاق سوسیس و کالباس در حاشیه جنوبی کشور به دلیل افزایش قیمت محصولات پس از ممنوعیت به‌کارگیری MDM گفت: شاهد قاچاق فرآورده‌های گوشتی هستیم؛ به گونه‌ای که سوسیس و کالباس‌ها از ترکیه، ارمنستان و حتی آرژانتینی با قیمت‌های مختلف از ارزان تا گران در سطح کشور بدون نظارت عرضه می‌شود. هنگامی که جلوی کاری به نادرست گرفته شود، چنین اتفاقی نیز می‌افتد.

رییس انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی با تأکید بر این‌که به هیچ عنوان از تولیدکننده خاطی حمایت نمی‌کنیم، گفت: تولیدکننده

قانونمند هدفی جز خدمت‌رسانی ندارد؛ نیاز است که توجه داشته باشیم تولیدکننده را به مسیر اشتباه سوق ندهیم و مصرف‌کننده نیز در فضایی شفاف خرید کند. برای این امر می‌توان محصولات تولیدشده از خمیر مرغ را با رنگی مشخص وارد بازار کرد. هنگامی‌که مقامات مصرف خمیر مرغ را قانونی اعلام کنند، جامعه نفع بیشتری می‌برد.

فلاحی با بیان اینکه هم‌اکنون تمام مقامات عالمرتبه کشور سخن از اقتصاد مقاومتی می‌کنند، خاطرنشان کرد: درچنین شرایطی منافع تولیدکننده مطرح نیست. آیا درست است در شرایط کنونی ۱۶ تا ۲۰ درصد از گوشت مرغ را دوربریزیم؟

وی با اشاره به مزیت‌های فرآورده‌های گوشتی و میزان پروتئین موجود در آن‌ها، گفت: سرانه مصرف سوسیس و کالباس در اروپا و آمریکا به ازای هر نفر بیش از ۴۰ کیلوگرم و در ایران پنج تا شش کیلوگرم است. جوانان برای رشد نیاز به پروتئین دارند و هنگامی که تلاش می‌شود اندکی سرانه مصرف بالا رود، دوباره وزنه‌ای بر دوش تولید ایجاد و موضوع جدیدی مطرح می‌شود.

رییس انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی با بیان اینکه اختلاف بین جداسازی گوشت مرغ با دست و دستگاه حداقل ۱۵ درصد است، اظهار کرد: هر واحد تولیدی روزی پنج تن مرغ وارد کارخانه می‌کند؛ دستگاه جداکننده کار هشت ساعت فعالیت کارگر را در یک ساعت انجام می‌دهد و از نظر بهداشتی نیز بکارگیری دستگاه سود بیشتری دارد.

فلاحی با اشاره به هدررفت سالانه ۵۰ هزارتن خمیر مرغ با ممنوعیت مصرف MDM گفت: از ارگان‌ها درخواست داریم اگر کارخانه‌ای در استفاده از خمیر مرغ تخلف کرد، به سرعت و بدون تذکر بسته شود اما با پاک‌کردن صورت مساله تولید را به مسیر اشتباه سوق ندهید. استفاده از نظر فعالان صنعت می‌تواند برای قانون‌نویسان بسیار راهگشا باشد و از ظرفیت NGOهای می‌توان استفاده کرد.

ممنوعیت مصرف مرغ هلندی (دیرپز) در سوسیس و کالباس

وی همچنین تاکید کرد: اگر قوانین مدون و اجازه مصرف خمیر مرغ به کارخانه داده شود، هم تولیدکننده و هم مصرف‌کننده منتفع می‌شوند؛ با بستن فضا و زیر میز بردن کارها، هیچ جا آباد نشده است.

فلاحی با اشاره به ممنوعیت مصرف مرغ هلندی (دیرپز) در سوسیس و کالباس تصریح کرد: ممنوعیت استفاده از مرغ هلندی نیز یکی دیگر از

اقدامات بود، درحالی که مصرف مرغ هلندی امری متداول در کشورهای دیگر است. هنگامی که تولیدکنندگان متضرر شدند، رییس سازمان غذا و دارو دستور داد به سرعت به این مساله رسیدگی شود اما پس از گذشت ۱۱ ماه از دستور وی، هنوز خبری از بازنگری نیست.

استاندارد ضوابط مصرف خمیرمرغ تعیین کند

همچنین مجید افلاکی - دبیر انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی - در این زمینه به خبرنگار ایسنا، گفت: همواره سلامت مصرف‌کننده اولویت دارد و شعار ما سلامت مصرف‌کننده و ایمنی غذاست. از سوی دیگر دستگاه "جداکننده" توسط ما اختراع نشده است بلکه ابتدا در اروپا تولید شده و ۱۵ تا ۲۰ درصد گوشت مرغ باقی‌مانده را از اسکلت جدا می‌کند.

وی اظهار کرد: از سازمان‌های استاندارد و غذا و دارو درخواست داریم اجازه دهند از MDM برای تولید محصولات ارزان‌قیمت‌تر با ثبت میزان بکارگیری در برچسب محصول استفاده کنیم و درعوض هرگونه تضمین لازم را از سوی انجمن برای رعایت چارچوب استاندارد، می‌دهیم.

دبیر انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی ایران در واکنش به سخنان پیروز بخت رییس سازمان استاندارد مبنی براین که "تا زمانی که به نتیجه نرسیم که خمیرمرغ در زمینه مطلوب تولید می‌شود مجوز استفاده نمی‌دهیم"، گفت: سازمان استاندارد بالاخره باید چارچوبی را برای تولید مشخص کند که بر اساس آن عملکرد تایید شود.

افلاکی با اشاره به تشکیل کمیته مشترک سازمان استاندارد، سازمان دامپزشکی، سازمان غذا و دارو و انجمن از سه سال قبل برای بررسی ابعاد مصرف MDM، گفت: ۹۶ درصد آیین کار مشخص شد که بر اساس آن تولید صورت گیرد اما در همین هنگام، مصرف خمیر مرغ ممنوع اعلام شد!

وی درخواست کرد: سازمان استاندارد ضوابط مصرف MDM را اعلام کند تا تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی بر اساس آن کار کنند. پیشنهاد می‌دهیم از خمیر مرغ تنها در تولید سوسیس و کالباس استفاده شود.

دبیر انجمن صنفی صنایع فرآورده‌های گوشتی با تاکید بر این‌که باید از تولید حمایت شود، گفت: هیچ نظامی بدون حمایت از تولید پیش نمی‌رود. اگر از تولید داخل حمایت نشود برای اشتغال و اقتصاد مشکلات زیادی ایجاد خواهد شد. دولت‌ها باید از تولید حمایت کنند تا جلوی

تبعات عدم تولید گرفته شود.

افلاکی تاکید کرد: در صورتی که صنعت غذا در کشور حمایت شود، حجم صادرات در این عرصه در سه سال آینده رشد چشمگیری خواهد داشت.

به گزارش ایسنا، اوایل شهریورماه نیره پیروزبخت، رئیس سازمان ملی استاندارد - به ایسنا اعلام کرد که هیچ‌گونه مجوزی برای استفاده از خمیرمرغ در فرآورده‌های گوشتی به ویژه سوسیس و کالباس داده نشده و در نیمه شهریورماه جلسات مشترکی با سازمان غذا و دارو و سازمان دامپزشکی برای بررسی این موضوع برگزار می‌شود.

وی با تاکید بر این‌که برای استفاده از خمیر مرغ در فرآورده‌های گوشتی حتما سازمان ملی استاندارد و سازمان غذا و دارو باید مجوز دهند، گفته بود که بر کارخانه‌های تولید فرآورده‌های گوشتی نظارت می‌کنیم تا از خمیرمرغ استفاده نکنند. ممکن است سازمان دامپزشکی برای استفاده از خمیرمرغ در حوزه‌های دیگر مجوز داده باشد، ولی کارخانه‌های فرآورده‌های گوشتی را به‌طور کامل کنترل می‌کنیم تا از خمیرمرغ استفاده نکنند.

رئیس سازمان ملی استاندارد با اشاره به این‌که تاکید سازمان ملی استاندارد بر عدم استفاده از خمیر مرغ در سوسیس، کالباس و فرآورده‌های گوشتی است، تصریح کرده بود که هنوز موافقت خود را برای بکارگیری خمیرمرغ اعلام نکرده‌ایم و تا زمانی که به نتیجه نرسیم که خمیرمرغ در زمینه مطلوب تولید می‌شود مجوز استفاده نمی‌دهیم.