

در سال ۱۴۰۰ صورت گرفت؛ صدور ۱۱ نشان استاندارد حلال در خوزستان



سرپرست اداره کل استاندارد خوزستان گفت: با توجه به گسترش و رشد بالای مصرف غذای حلال در جهان و توجه به این نشان در سالهای اخیر، فرصت مناسبی برای تولیدکنندگان مواد غذایی ایجاد شده است تا با تولید محصولاتی با نشان «حلال» بتوانند در بازارهای جهانی به جایگاه مناسب دست پیدا کنند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از اداره کل استاندارد خوزستان، علی داودی اظهار کرد: با توجه به گسترش و رشد بالای مصرف غذای حلال در جهان و توجه به این نشان در سالهای اخیر، فرصت مناسبی برای تولیدکنندگان مواد غذایی ایجاد شده است تا با تولید محصولاتی با نشان «حلال» بتوانند در بازارهای جهانی به جایگاه مناسب دست پیدا کنند.

وی افزود: در همین راستا اداره کل استاندارد خوزستان اقدام به صدور ۱۱ فقره پروانه در سال ۱۴۰۰ کرد که در این بین، فراورده‌های کنسرو رب گوجه فرنگی و آب لیموترش برای واحد تولیدی آذین شوشتر، شیر پاستوریزه و استریلیزه برای واحد تولیدی پگاه خوزستان، خرمای سایر برای واحد تولیدی میلاد مسعود اروند، کنجاله سویا برای واحد تولیدی کشت و صنعت ماهیدشت، شکر سفید برای واحدهای تولیدی کشت و صنعت فارابی، کشت و صنعت دعبل خزائی، کشت و صنعت امیرکبیر، قارچ

خوراکی واحد تولیدی جلگه دز، نمک خوراکی ید دار برای واحد تولیدی نگین املاح دریایی موفق به اخذ این نشان از سازمان ملی استاندارد شده اند.

داودی در پایان خاطرنشان کرد: ایران به عنوان یکی از کشورهای با فرهنگ اسلامی تمامی محصولات غذایی، دامی، کشاورزی، زراعی و باغی خود را به شیوه حلال تولید می کند و از ظرفیت و پتانسیل بسیار بالایی برای صادرات غذای حلال برخوردار است، اما متأسفانه علیرغم گردش بالای پولی و مالی تجارت حلال در دنیا و اقلیم چهارفصل و منابع متعدد در کشور، سهم اندکی از تجارت غذای حلال در دنیا را به خود اختصاص داده است و امیدوارم واحدهای استانی که موفق به اخذ این نشان میشوند، بتوانند در زمینه صادرات غذای حلال به کشورهای مسلمان و غیر مسلمان فعالیت خود را توسعه بدهند.

سرویس خبری: صنعت غذا