

رئیس هیأت مدیره انجمن صنایع لبنی: ماجرای آفلاتوکسین، مصرف لبنیات را ۲۰ درصد کاهش داد



رئیس هیأت مدیره انجمن صنایع لبنی با بیان اینکه مطرح شدن مباحثی مبنی بر وجود سم آفلاتوکسین از صدا و سیما موجب کاهش ۲۰ درصدی مصرف لبنیات شده، از شکایت انجمن از عوامل این اقدام خبر داد.

میراسلام تیموری، رئیس هیأت مدیره انجمن صنایع لبنی ایران در گفتگو با خبرنگار مهر با بیان اینکه یکروز بعد از مطرح شدن بحث آفلاتوکسین در شیر در کمیسیون کشاورزی مجلس جلسه‌ای برای بررسی این موضوع برگزار شد، گفت: در آن جلسه مسئولان صدا و سیما پذیرفتند برای جبران، برنامه‌هایی را در زمینه ترویج مصرف لبنیات پخش کنند که البته این کار به شکل محدودی انجام شد اما کافی نبوده است.

وی اضافه کرد: به دلیل خسارتی که این موضوع به صنعت لبنیات و شیر کشور وارد کرده ما از شبکه ۳ سیما و کارشناس و مجری برنامه شکایتی را تنظیم و تقدیم مراجع قضائی کردیم که در نوبت رسیدگی قرار دارد و امیدوار هستیم تسریع پیدا کند.

تیموری تصریح کرد: پخش این برنامه از صدا و سیما و انعکاس گسترده آن در شبکه‌های اجتماعی باعث کاهش ۲۰ درصدی مصرف لبنیات در کشور

شده و به ویژه این مساله درباره شیر پاستوریزه به عنوان مهم‌ترین محصول سبد لبنیات، بسیار نگران کننده است. این نگرانی وقتی دوچندان می‌شود که بدانیم سرانه مصرف شیر در خانوارهای ایرانی با استانداردهای جهانی بسیار فاصله دارد.

وی با بیان اینکه کاهش مصرف سرانه لبنیات هزینه‌های سنگینی را بر جامعه تحمیل می‌کند، افزود: بنده به مردم اطمینان می‌دهم که تردیدی در سلامت محصولات لبنی صنعتی نداشته باشند و با خیال آسوده از آنها استفاده کنند.

تیموری درباره ضرورت توجه به سرانه مصرف شیر توسط نهادهای سیاستگذار کشور، به موضوع سلامت خانوار و هزینه‌های درمان اشاره کرد و گفت: نباید از یاد برد که کاهش مصرف لبنیات برای سلامت خانوارهای ایرانی یک تهدید است و در آینده هزینه‌های سنگین درمان را به سبد خانوار تحمیل خواهد کرد که بودجه کشور هم از تبعات آن مصون نخواهد بود.

تدوین طرح جامعی برای جلوگیری از گسترش عرضه لبنیات صنعتی ضروری است

وی در بخش دیگری از سخنان خود با اشاره به گسترش عرضه لبنیات سنتی (غیرکارخانه‌ای) گفت: استفاده از واژه سنتی برای این نوع محصولات، مغلطه آمیز و بهتر است از کلمه صنعتی برای آنها استفاده شود.

تیموری با بیان اینکه بر عرضه لبنیات صنعتی هیچ نظارتی صورت نمی‌گیرد، افزود: این محصولات فاقد برچسب‌های ضروری از جمله تاریخ تولید، انقضا و ... هستند و در صورتی که مشکلی رخ دهد پیگیری و اثبات اینکه محصول به کدام واحد تعلق دارد، کار راحتی نخواهد بود. بنابراین تدوین طرحی جامع برای ممانعت از چنین مسائلی ضروری است.

این فعال بخش خصوصی با اشاره به ضرورت توجه به فرآیندهای بهداشتی در کنار توجه به ذائقه و طعم مورد پسند جامعه، گفت: تولید محصولات لبنی سنتی بدین مفهوم که محصول لبنی با طعم‌هایی که با ذائقه و سلیقه مردم همخوانی بیشتری دارد و در عین حال در یک بستر کاملاً بهداشتی و مطمئن تولید شده باشد، کار بسیار مناسبی است که همواره در برنامه تولیدکنندگان قرار دارد.

تیموری ادامه داد: برای مثال در سالهای اخیر محصولاتی مانند بستنی سنتی (زعفرانی) فالوده ماست رویه دار، سرشیر، پنیر گوسفندی، شیر گاومیش، پنیر لاکتیکی با این ایده ولی با اطمینان بسیار بالا از سلامت محصول تولید و توسط شرکتهای لبنی به بازار ارائه شده است که مورد استقبال واقع شده است. و امیدواریم صاحبان صنایع لبنی با جدیت تنوع بیشتر محصولات لبنی را دنبال کنند.

سرویس خبری: صنعت غذا