

مراکز عرضه و تولید گوشت تا ۲۹ اسفند فعال است



مدیرعامل اتحادیه گوشت گوسفندی درباره نکاتی که بایستی حین خرید گوشت توسط مشتری و فروشندگان در این ایام رعایت شود، توضیحاتی ارائه داد.

علی اصغر ملکی اظهار کرد: ذبح گوشت زیر نظر دامپزشک صورت می گیرد و بعد از آن گوشت ۲۴ ساعت در پیش سرد قرار گرفته و اگر بار میکروبی داشته باشد از بین می رود و بعد از آن به مغازه ها منتقل می شود.

وی با بیان اینکه خوشبختانه ویروس کرونا بین انسان و دام مشترک نیست افزود: البته ما به اعضای اتحادیه گوشت گوسفندی توصیه های لازم را کرده ایم. به فروشندگان گوشت توصیه کرده ایم که بهداشت فردی را رعایت کرده و تا حد امکان حین انجام کار از ماسک و دستکش استفاده کنند. همچنین از مردم نیز درخواست می کنیم که داخل مغازه ازدحام نکنند و اگر به صورت حضوری برای خرید گوشت مراجعه کردند حتما خارج از

مغازه بایستند
تا سفارششان آماده شود.

مدیرعامل اتحادیه گوشت گوسفندی اضافه کرد:
همچنین از مغازه داران نیز درخواست کردیم که اگر امکان خرید
غیرحضوری وجود
دارد، این اقدام را انجام دهند؛ یعنی مردم به قصاب گوشت مورد نظر
خود را
سفارش دهند و قصاب نیز گوشت را برایشان بفرستد.

به گفته وی مشتریان تا جایی که امکان دارد
نباید وجه نقد بپردازند و برای پرداخت هزینه اقلام خریداری شده
حتما از
کارت بانکی استفاده کنند.

مراکز عرضه و تولید گوشت تا ۲۹ اسفند فعال است

ملکی با بیان به اینکه توقف صادرات گوشت
گوسفند باعث شد که گوشت گوسفند در کشور باقی بماند، اظهار کرد:
در یکی دو
روز گذشته که مردم نگران قرنطینه بودند، تقاضا برای گوشت گوسفندی
بالا رفت،
ولی همانطور که مسئولان هم اعلام کردند قرنطینه اتفاق نخواهد افتاد
و
مشاغل مربوط به ارزاق اولیه مردم تعطیل نخواهد شد. به همین دلیل
مراکز عرضه
و تولید گوشت تا ۲۹ اسفندماه فعالیت دارند و هیچ مشکلی در زمینه
تامین
گوشت در بازار وجود ندارد.