

رئیس سازمان دامپزشکی در دیدار از کارخانه کاله عنوان کرد: شیرهای تولیدی از کیفیت و سلامت برخوردارند



به گزارش صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، علیرضا رفیعی پور در حاشیه بازدید از کارخانه لبنی کاله آمل به عنوان یکی از بزرگترین واحد تولید لبنیات در کشور گفت: در حوزه تأمین ماده اولیه کارخانجات لبنی، ۱۶۰۰ مرکز جمع‌آوری شیر خام و صنایع وابسته در حال فعالیت هستند و در این مراکز در چهارچوب ضوابط بهداشتی دامپزشکی کنترل‌های تخصصی بهداشتی اعم از نمونه برداری و آزمایشات لازم صورت می‌پذیرد.

رئیس سازمان دامپزشکی کشور افزود: حمل و نقل شیر و فرآورده‌های آن نیز با مدرن‌ترین روش‌های بهداشتی صورت می‌پذیرد و حتی تردد وسائط نقلیه شیر و فرآورده‌های لبنی رصد و پایش می‌شود که مواد اولیه ۴۰۰ کارخانه تولید لبنیات کشور را فراهم می‌کنند.

رفیعی پور گفت: برنامه‌های بهداشتی سلامت شیر و فرآورده لبنی در تمامی سطوح از جمله مدیریت بهداشت گاو‌داری‌ها، مدیریت بهداشت در مراکز جمع‌آوری شیر و مدیریت بهداشت در کارخانهای شیر و لبنیات مطابق با استانداردهای ملی و کدکس آلیمانتاریوس (استاندارد بین

المللی) صورت می‌پذیرد و تمامی این مراحل تحت نظارت سازمان دامپزشکی کشور و وزارت بهداشت به صورت دائم و مستمر صورت می‌پذیرد.

وی همچنین با بیان اینکه در حوزه‌های مختلف فیزیکی و شیمیایی و حتی میکروبی از جمله «آفلاتوکسین» با هدف انجام آزمایش و تضمین سلامت برای مصرف‌کننده انجام و موارد مشکوک از سیستم تولید و مصرف خارج می‌شود، افزود: در این زمینه مراحل انجام نمونه برداری و آزمایش‌ها در کشور حتی سختگیرانه‌تر از استانداردهای اتحادیه اروپا برای آفلاتوکسین است.

رفیعی گفت: به طور صریح به مردم اعلام می‌کنم چه شیر و یا لبنیات دیگر در سطح بازار پروانه بهداشتی از وزارت بهداشت و درمان و سازمان ملی استاندارد دارند و در شرکت‌های دارای برند برتر و شناسنامه دار کشور تولید و عرضه می‌شود و مردم با اطمینان مصرف کنند.

رییس سازمان دامپزشکی کشور با اشاره به اینکه نظارت‌ها فقط درحوزه تولید خلاصه نمی‌شود تاکید کرد: اکنون با نظارت همه دستگاه‌های متولی از دامداری تا رسیدن محصول سر سفره مصرف‌کننده با تلاش متولیان بهداشتی و سلامت مردم تضمین و تایید می‌شود.

رفیعی پور همچنین در خصوص پیگیری‌های این سازمان برای عامل انتشار این صحبت‌ها نیز گفت، این سازمان و دستگاه‌های دیگر شاکی هستند و حتما دستگاه قضایی ورود جدی پیدا خواهد کرد.

رییس سازمان دامپزشکی کشور درخصوص اینکه گفته‌های یک کارشناس در یک میزگرد یا یک برنامه تلویزیونی، نظر و برداشت شخصی اوست و نمی‌توان آن را به کل جامعه تعمیم داد، افزود: مرجع ذیصلاح تامین و سلامت بهداشتی بودن لبنیات سازمان دامپزشکی، وزارت بهداشت و درمان و سازمان استاندارد است و هرکسی نباید در این حوزه نظر شخصی خودش را که یک جزء است به کل جامعه تعمیم بدهد.

نگرانی از وجود آفلاتوکسین در شیر پس از آن شروع شد که فردی که خود را بازرس انجمن بهداشت و ایمنی مواد غذایی ایران معرفی کرد با حضور در برنامه "سلام صبح بخیر" شبکه ۳ سیما گفت: شیرهای پاستوریزه "آلوده به سم آفلاتوکسین هستند" و از استان مازندران به عنوان یکی از استان‌های با "آمار نسبتاً بالا" در این زمینه یاد کرد.

این کارشناس همچنین گفته بود مصرف "ذرت‌های آلوده وارداتی" توسط دام، عامل تولید شیرهای آلوده به آفلاتوکسین بوده است. اظهارات کارشناس صداوسیما به موجی از نگرانی‌ها دامن زد و اعتراض بسیاری از فعالان صنایع غذایی را هم به همراه داشت.

آفلاتوکسین نوعی سم قارچی طبیعی است که از گونه‌های خاصی از قارچ منشأ می‌گیرند. مصرف آفلاتوکسین می‌تواند احتمال ابتلا به سرطان کبد را افزایش دهد.

با مصرف گوشت قرمز یا محصولات لبنی حاصل از حیواناتی که به این طریق غذای آلوده مصرف کرده‌اند، افراد ممکن است در معرض آفلاتوکسین قرار بگیرند.

سرویس خبری: صنعت غذا