

چرا محصولات پروتئینی را بسته بندی شده بخریم



کارشناسان صنایع غذایی و دامپزشکی تاکید می کنند سیستم های پیش سردکن و بسته بندی محصولات پروتئینی مانند گوشت قرمز، طیور و آبزیان باید جایگزین عرضه باز آنها شود تا محصولی عاری از بیماری و میکروب به دست مصرف کنندگان برسد.

به گزارش ایرنا، آمارهای سازمان دامپزشکی کشور نشان می دهد در مجموع ۶۵۰ واحد بسته بندی محصولات پروتئینی شامل گوشت قرمز، گوشت مرغ و آبزیان پروانه بهره برداری دارند و زیر نظر این سازمان فعالیت می کنند.

۱۱۰ واحد بسته بندی محصولات پروتئینی در استان تهران مستقر است و روزانه نزدیک یک هزار تن انواع گوشت قرمز، گوشت طیور و آبزیان را بسته بندی و عرضه می کنند.

تولید یک محصول سالم و کیفی علاوه بر نظارت کارشناسان دامپزشکی به دانش، امکانات، تجهیزات، محیط بهداشتی مناسب نیازمند است؛ به گفته رییس سازمان دامپزشکی کشور به همین منظور گوشت در مراکز

بسته بندی در دمای ۱۰ درجه سانتیگراد قطعه بندی، در دمای بین صفر تا چهار درجه سانتیگراد پیش سرد و در دمای منفی ۱۸ درجه منجمد می شود. سپس آن را با ماشین های سردخانه دار تا محل عرضه حمل می کنند.

«علیرضا رفیعی پور» در حاشیه بازدید خبرنگاران از بزرگ ترین مرکز بسته بندی گوشت و مرغ استان تهران افزود: برای واردات گوشت، سیستم دامپزشکی و دامپروری، شرایط بهداشتی و تولید دام و کشتارگاه های کشور مبدا از سوی کارشناسان دامپزشکی ارزیابی می شود و در صورت برخورداری از دستورالعمل و ضوابط بهداشتی قرنطینه ای مبدا و مقصد (آی.اچ.آر) و رعایت الزامات بهداشتی نامه کتبی آن کشور را دریافت می کنیم و در نهایت همکاران ما در تهران تصمیم می گیرند واردات گوشت از کدام کشور انجام شود.

رفیعی پور ادامه داد: پس از ورود لاشه به کشور در مبادی ورودی نمونه برداری و تست دما و میزان اسیدیته انجام می شود و در صورت تایید این عوامل، محصول به مراکز بسته بندی انتقال می یابد و وارد چرخه مصرف مردم می شود.

وی اضافه کرد: گوشتی که وارد مراکز بسته بندی می شود ۲۴ ساعت مرحله پیش سرد را طی کرده و با ماشین آلات مجهز به سردخانه حمل شده است.

**** مردم با اطمینان گوشت بسته بندی مصرف کنند**

رییس سازمان دامپزشکی کشور درباره احتمال تقلب در بسته بندی گوشت های چرخ کرده گفت: تهیه گوشت از مراکز بسته بندی می تواند تضمین کننده کامل سلامت آن باشد؛ زیرا در طول مسیر بسته بندی حدود ۲۰ تا ۲۵ دامپزشک بر فرایند آن نظارت دارند. البته ممکن است به دور از چشم دامپزشکی، افراد سودجو گوشت چرخ کرده نامرغوب را با افزودنی های غیرمجاز یا رب گوجه فرنگی و حتی رنگ های شیمیایی ترکیب کنند. وی افزود: گوشت های بسته بندی دارای پروانه تولید، نشانه استاندارد، برچسب و کد رهگیری است که مردم می توانند با ارسال این کد به شماره پیامک ۱۵۱۲ از سلامت محصولات اطمینان یابند.

رفیعی پور ادامه داد: دامی که وارد مراکز بسته بندی می شود ضایعات ندارد؛ زیرا همه بخش ها همچون گوشت تفکیکی برای مصرف، استخوان برای تهیه ژلاتین، چربی برای صابون، گوشت ریز برای چرخ کرده و سوسیس و کالباس و غیره استفاده می شود و دورریز آن به کمترین میزان ممکن می رسد که سود تولیدکننده را افزایش می دهد.

**** محصولات بسته بندی دارای تاییدیه سازمان دامپزشکی**

مدیرعامل این مرکز بسته بندی محصولات پروتئینی در تهران گفت: همه محصولات پروتئینی بسته بندی دارای تاریخ تولید و انقضا از سوی سازمان دامپزشکی کشور است و مصرف آن جایی برای نگرانی ندارد. «هادی حدادزاده» درباره اقدام های لازم برای حفظ سلامت کارگران در این واحدها افزود: در بخش بسته بندی گوشت بروز بیماری و حادثه اجتناب ناپذیر است اما تلاش داریم با بکارگیری ابزارهایی مانند دستکش زره ای، لباس و پوشش مناسب ایمنی کار را افزایش دهیم تا مشکلی پیش نیاید.

به گزارش ایرنا، نیاز مصرفی گوشت قرمز کشور سالیانه نزدیک یک میلیون تن است که ۸۴۰ هزار تن آن از محل تولیدات داخلی تامین می شود.

بیش از یکصد هزار تن گوشت گرم گوسفندی و گوشت منجمد گوساله و حتی دام زنده را نیز وارد می کنیم.

طبق آمارهای منتشر شده تا پیشین، سرانه مصرف گوشت قرمز در جهان بدون احتساب گوشت خوک بیش از ۱۳ کیلوگرم است؛ درحالی که سرانه مصرف گوشت قرمز برای هر ایرانی کمتر از ۱۱ کیلوگرم برآورد می شود.