

گزارش

آلودگی گوشت هندی، گوشت برزیلی را گران کرد

جاذدن بوفالو هندی در قالب گاو میش سیستانی

● **شرق:** با پیگیری هایی که از سوی رسانه‌ها برای واردات گوشت بوفالوی هندی انجام گرفت، نشستی از سوی اتحادیه فراورده‌های گوشتی کشور برگزار شد تا شبانه‌ها پیرامون این مسئله برطرف شود. در این نشست که بسیاری از پرشس‌های «شرق» در آن مطرح شد، مسائلی عنوان شد که سازمان دامپزشکی کشور را در مظان اتهام نظارت پایین قرار می‌دهد. در انتهای این نشست، با اصرار خبرنگار «شرق» بر واکنش این اتحادیه پیرامون درج نام گوشت بوفالوی به کاربرده‌شده در فراورده‌های گوشتی، درنهایت، این اتحادیه موافقت خود را در این زمینه اعلام کرد و توپ را در زمین سازمان ملی استاندارد کشور انداخت. حال باید دید سازمان ملی استاندارد از اصلاح قوانین خود در این زمینه برمی‌آید یا خیر.
عضو هیأت‌مدیره تعاونی فراورده‌های گوشتی گفت: بحث آلوده‌بودن گوشت گاو میش هندی، هزینه تولید کارخانه‌های تولیدکننده فراورده‌های گوشتی را افزایش داده و به همین دلیل درخواست افزایش ۱۲ درصدی قیمت محصولات‌مان را به سازمان حمایت ارائه کردیم.
حسین شاه‌آبادی در یک نشست خبری با اشاره به بحث‌های مطرح‌شده در مورد آلودگی گوشت گاو میش وارداتی از هند و استفاده از آن در تولید فراورده‌های گوشتی، اظهار کرد: سازمان دامپزشکی می‌گوید این گوشت‌ها نباید به کشور وارد شود، ولی جایگزینی برای آن به ما معرفی نمی‌کنند. وی با اشاره به خالی‌بودن بازار از دی‌ماه ۹۳ از گوشت گاو میش هندی، ادامه داد: از سه ماه پیش که بحث آلودگی گوشت‌های هندی مطرح شده، گوشت برزیلی که از آن به‌عنوان جایگزین در صنایع فراورده‌های گوشتی استفاده می‌شود، افزایش قیمت داشته و از کیلویی ۱۷٫۵ هزار تومان به ۲۵ هزار تومان رسیده است. شاه‌آبادی با بیان اینکه تمام گوشت‌های وارداتی به کشور تحت نظارت سازمان دامپزشکی وارد می‌شود، افزود: برخی دلالت در گذشته نسبت به واردات گوشت‌های برزیلی اقدام کردند، اما نتوانستند آن را در بازار به فروش برسانند. شاه‌آبادی با بیان اینکه گوشت هندی سهم ۱۵ درصدی در مصرف گوشت مورد نیاز صنایع فراورده‌های گوشتی را دارد، گفت: سالانه صدهزار تن گوشت به کشور وارد می‌شود که حدود ۱۵هزار تن آن به تولیدات هند اختصاص دارد.

درخواست افزایش ۱۲ درصدی قیمت فراورده‌های گوشتی

به گزارش شرق، عبدالرزاق علیمردانی، یک تولیدکننده محصولات فراورده‌های گوشتی نیز در این نشست با اشاره به افزایش ۲۵ درصدی هزینه‌های تولید صنایع فراورده‌های گوشتی، گفت: از سال گذشته تاکنون افزایش قیمتی را در محصولاتمان نداشته‌ایم و در حال حاضر نیز به‌دلیل بحث‌های مطرح‌شده در مورد مصرف گوشت هندی، با رشد هزینه‌های تولید روبه‌رو هستیم. به همین دلیل درخواست افزایش ۱۲ درصدی قیمت فراورده‌های گوشتی را به سازمان حمایت ارائه کرده‌ایم که هنوز پاسخی نگرفته‌ایم.

وزارت کشاورزی پاسخی به مشکل مانی هدد

در ادامه سیدمحمد موسوی، مدیرعامل شرکت تعاونی تولیدکنندگان فراورده‌های گوشتی نیز با بیان اینکه نامه‌های زیادی را در مورد تأمین گوشت مورد نیاز صنایع فراورده‌های گوشتی به وزارت کشاورزی ارائه کرده‌ایم، گفت: تاکنون جوابی به نامه‌های ما داده نشده است. وی با بیان اینکه بخشی از گوشت گاو میش مصرفی در کشور از دام‌های اریایی و خوزستان تأمین می‌شوند، گفت: اگر شبهه‌ای در مورد گوشت این حیوان مطرح است، باید در مورد تولیدات داخلی نیز مطرح شود، نه اینکه فقط به تولیدات وارداتی اختصاص داشته باشد. موسوی با تأکید بر لزوم ایجاد سازمان ملی غذا گفت: با تشکیل این سازمان وظیفه هر دستگاه مشخص خواهد شد و مشکلات صنعت غذا نیز حل می‌شود. سازمان دامپزشکی قبلا بحث استفاده از خمیر مرغ در صنایع فراورده‌های گوشتی را مطرح کرد که در نهایت این خمیرمرغ از جاهای دیگری سر در آورد و نظارتی بر مصرف آن وجود ندارد.

قاچاق گوشت از مرز سیستان و بلوچستان و غرب کشور

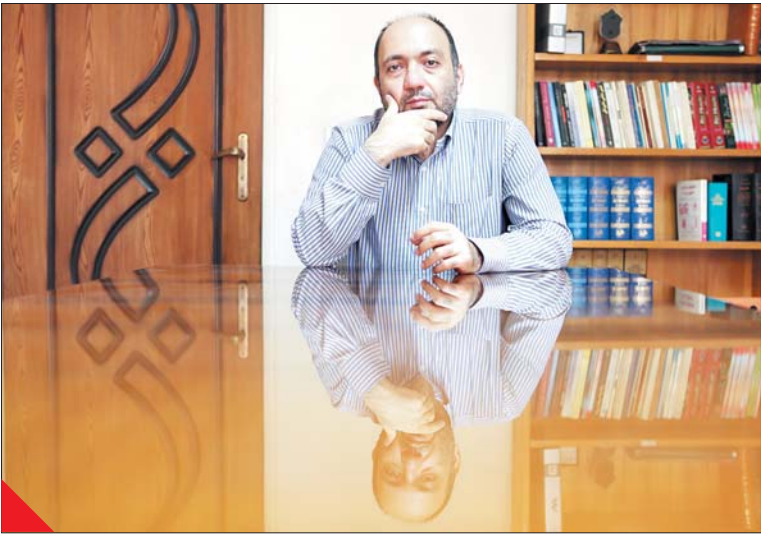
ایفام شکری، رئیس آزمایشگاه R&D تعاونی فراورده‌های گوشتی کشور نیز با انتقاد از بحث‌های مطرح‌شده در مورد آلودگی گوشت گاو میش هندی، گفت: طبق اعلام سازمان جهانی بهداشت، انسان میزان نهایی انگل موجود در گوشت گاو میش نیست. شکری تصریح کرد: در حال حاضر با مطرح شدن بحث آلودگی گوشت گاو میش هندی، در کارخانه‌های فراورده‌های گوشتی از گوشت تولید سیستان و بلوچستان و برزیل استفاده می‌شود که تولیدات سیستان و بلوچستان کیفیت مناسبی ندارند و اغلب نیز از پاکستان وارد کشور می‌شود. این گاو میش‌ها نیز از هند وارد این کشور می‌شود، اما وقتی به داخل کشور می‌آید به نام گوشت تولید داخل از آن یاد می‌شود، در حالی‌که این دام‌های زنده هستند که بیماری‌های انگلی را منتقل می‌کنند نه لاشه دام. وی افزود: این در حالی است که این دام‌های بی‌کیفیت با نرخ ۲۰ هزار تومان در بازار داخل به فروش می‌رسند. شکری تأکید کرد: متأسفانه برخی از دام‌هایی که از ناحیه سیستان و بلوچستان و غرب کشور وارد می‌شود، به‌صورت قاچاق بوده و سازمان دامپزشکی نیز مسئولیت آنها را نمی‌پذیرد.

اقتصاد

آراسب دباغ مقدم با ابراز نگرانی از سلامت گوشت بوفالو وارداتی،

سازمان دامپزشکی دامپزشکان را قانع کند

در دهلی، کشتارگاه‌ها از ۲۰ کیلومتری مشخص هستند چون پرنده‌ها بالای آن فضا هستند و نشان می‌دهد دفن لاشه‌ها به‌صورت اصولی انجام نمی‌شود



عکس: امیر بختیاری، شرق

اعتماد نداریم. این سازمان اگر بخواهد گوشت بوفالو را وارد کند مطمئنا بازرسی و بررسی کاملی انجام خواهد داد، اما دقت خیلی زیادی لازم است. اگر از کشور برزیل که بسیار در بحث استانداردهای دامپروری و گوشت رتبه بالایی دارد، گوشت وارد کنیم چه برای صنعت و چه خانوار مسئله‌ای نیست، اما واردات گوشت از هند خیلی مشکل دارد.

● **حرف‌هایتان جالب بود:** چون با صحبت‌های آقای خلیج خیلی زاویه دارد. ایشان در برنامه پایش اعلام کردند استاندارد کشتارگاه‌های هند در حد برزیل است و آنقدر خوب هست که بخواهیم از این کشور گوشت وارد کنیم. به‌شدت هم از سالم‌بودن گوشت بوفالو دفاع کردند.

اگر دکتر خلیج می‌گویند کشتارگاه هند خوب است باید بتوانند به مشتریانشان ثابت کنند. هم با اسناد و مدارک و هم اگر لازم است چند کشتارگاه مورد تأیید را با فیلم و تصویر نشان دهند. واقعیت این است که همه کشتارگاه‌های کشور ما هم وضعیت مناسبی ندارند. شاید ایشان تمام کشتارگاه‌های هند را دیده‌اند و ۱۰ مورد خوب را انتخاب کرده‌اند و شاید جاهایی که من دیده‌ام مکان‌های خوبی نبوده.

● **در مورد انگل‌های بوفالو صحبت کردید. احتمال بیماری از این طریق تا چه حد است؟**

صرف انگل‌داشتن گوشت ملک نیست. فریز کردن گوشت براساس درجه حرارت و زمان، می‌تواند این انگل‌ها را از بین ببرد. مثلاً در مورد یک سری انگل‌ها ۱۰ روز نگهداری در دمای منفی ۱۰ درجه انگل را از بین می‌برد، یا مرحله پخت مهم است و بسیاری از انگل‌ها در مرحله پخت از بین می‌روند. به همین خاطر می‌گوییم قسمت مرکزی گوشت حداقل باید با ۶۵ درجه سانتیگراد حرارت ببیند. برای ازبین‌بردن انگل، روش‌های سالم‌سازی داریم و نمی‌گوییم هر گوشتی که انگل دارد را باید دور بریزیم. در ضمن بسیاری از گوشت‌ها در مرحله بازرسی، سالم‌سازی و پاک‌سازی می‌شوند. اگر نهایتاً این گوشت از تمام مراحل رد شود و مثلاً به چرخه مصرف برسد، احتمال آلودگی هم وجود دارد. بستگی دارد مراحل چطور طی شده باشد، مثلاً اینکه انجماد کامل درنظر گرفته شده یا نه. اگر این گوشت وارد صنعت شود، این حسن را دارد که برای مصرف سوسیس و کالباس بین ۷۵ تا ۸۵ درجه سانتیگراد حرارت می‌بیند.

● **گفته می‌شود این گوشت‌ها فارغ از اینکه وارد فروشگاه‌های زنجیره‌ای می‌شوند، ممکن است با گوشت‌های دیگر به صورت گوشت چرخ‌کرده استفاده شوند. آیا این گوشت‌ها هم آلوده می‌شوند؟** قطعاً. گوشت چرخ‌کرده برای غذاهایی مانند همبرگر و کباب استفاده می‌شود که خیلی خوب حرارت نمی‌بینند. نگرانی‌ای که وجود دارد همین بخش است که می‌گوییم این گوشت نظارت خیلی خوبی نیاز دارد که به‌نظر می‌آید در سال‌های گذشته این زنجیره کامل نبوده.

● **برخی واردکنندگان گوشت بوفالو با روزنامه تماس گرفته و می‌گفتند در سال‌های قبل این گوشت‌ها وارد کشور شده و امکان ندارد که وارد چرخه مصرف خانگی شوند. چون در بسته‌بندی‌های بزرگ وارد می‌شود و اگر قرار باشد یخ این گوشت‌ها آب شود، از شکل اصلی خارج می‌شود.** قالب گوشت صنعتی با خانوار فرق می‌کند. قالب گوشت خانوار معمولاً سه کیلوپای است و گوشت صنعتی معمولاً بالاتر از ۱۰ کیلو. اما کسانی که می‌خواهند این گوشت را از چرخه خارج کنند امکانات خریدن و چرخ‌کردن گوشت را دارند. پدیده‌ای در کشتارگاه‌ها و سردخانه‌ها داریم با عنوان عوض کردن کارتن. یعنی کارتنی با نام X وارد می‌شود و وارد کارتن Y می‌شود. این نکته نگران‌کننده است و نیاز است که این گوشت‌ها با نظارت و دقت بیشتری وارد کشور شود. من نمی‌گویم سازمان دامپزشکی مسیر اشتباهی را طی می‌کند اما به‌عنوان همکار درخواست می‌کنیم حداکثر ضوابط و نظارت‌ها را داشته باشد چون با سلامتی مردم در ارتباط است. کم‌اینکه این اتفاقات در سال‌های گذشته هم افتاده و نگرانی ما براساس واقعیت‌هایی

خبر

سفارت ایران در ابوظبی در بیانیه‌ای اعلام کرد

خبر آلودگی هندوانه‌های صادراتی، کارقبا

● **ایرنا:** سفارت جمهوری اسلامی ایران در ابوظبی با انتشار بیانیه‌ای، اخبار برخی رسانه‌های خارجی مبنی بر آلوده‌بودن هندوانه‌های صادراتی از ایران را تلاشی برای تصاحب بازار محصولات باکیفیت کشاورزی ایران از سوی رقیبا دانست. این درحالی است که وزارت آب و محیط‌زیست امارات نیز امروز اعلام کرد که هندوانه‌های ایرانی در بازارهای این کشور کاملاً سالم و عاری از هرگونه آلودگی هستند و گزارش‌ها مبنی بر ناسالم‌بودن این محصولات، صحت ندارد.

واکنش جهاد کشاورزی به جنجال هندوانه‌ای اعراب

● **مهرو:** معاون قرنطینه و بهداشت گیاهی سازمان حفظ نباتات با بیان اینکه ایران از طریق مراجع قانونی پیگیر جنجال هندوانه‌ای اعراب است، گفت: این مسئله به احتمال زیاد نتیجه یک لجبازی سیاسی یا یک رقابت تجاری است. حسین ایزدی نجف‌آبادی با بیان اینکه مباحث مربوط به سوراخ و آلوده‌بودن هندوانه‌های ایرانی در کشورهای کویت، قطر و امارات متحده عربی مطرح شده است، اظهار کرد: تاکنون شش محموله صادراتی از کشور امارات متحده عربی برگشت خورده و هیچ دلیل موجهی نیز برای این اقدام از سوی کشور امارات اعلام نشده است. وی اضافه کرد: براساس مقررات بین‌المللی قرنطینه، هر محموله گیاهی که به کشوری حمل می‌شود چنانچه شرایط قرنطینه‌ای آن رعایت نشده باشد باید در مرز ورودی برگشت زده شود، ضمن اینکه باید در یک نامه رسمی به کشور مبدأ علت برگشت محموله صادراتی را اعلام کنند، نه اینکه محصول را از بازار برگشت بزنند. معاون قرنطینه و بهداشت گیاهی سازمان حفظ نباتات کشور با بیان اینکه تاکنون هیچ نامه رسمی‌ای از کشورهای عربی مذکور در این زمینه برای ما ارسال نشده است، گفت: ما‌موران قرنطینه ما هنگام برگشت، این هندوانه‌ها را شگافته‌اند و سوراخ‌هایی که در تعداد محدودی از این هندوانه‌ها وجود داشته، ناشی از خسارت اولیه آفت سرخ‌طومی جالیز است و هم‌اکنون ما درصدد تنظیم یک نامه اعتراض‌آمیز رسمی به سازمان حفظ نباتات کشور امارات متحده عربی هستیم.

IEON
Since 1960

Respecting you is our business.



تجربه لحظات گرم و صمیمی

در شعبه نیاوران

نیاوران: خیابان دکتر باهنر (نیاوران)
قبل از دوراهی درازشیب

تلفن : ۰۲۲۷۷۲۴۰۰-۰۲۲۷۷۲۴۰۰

www.leon1960.com