



گفت و گو

عضو کمیته فنی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی خبر داد: تولید کالباس رژیمی «پونه» برای افراد چاق



افزایش ناگهانی بهای مواد اولیه تولیدکنندگان را با مشکل مواجه کرده است.

مهندس ستر آتشرزبان، عضو کمیته فنی انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی و مدیر تولید و RAD شرکت فرآورده‌های گوشتی شیراز (پونه) در گفت‌وگو با خبرنگار سرویس صنایع غذایی «دنیای سبز» ضمن بیان این مطلب تصریح کرد: هنگامی که در استان فارس ظرف ۴۸ ساعت کیلویی ۱۴۰ تومان گوشت مرغ افزایش قیمت می‌یابد، تولیدکننده‌ای که روزانه ۵ تن گوشت مرغ مصرف دارد، چگونه می‌تواند بدون افزایش قیمت محصول تولیدی‌اش حیات اقتصادی داشته باشد.

وی افزود: در صورت افزایش قیمت از آنجایی که زنجیره‌ای متصل به هم درگیر می‌شوند، در نهایت اغذیه‌فروشی‌ها و فست‌فودها هم دچار مشکل شده و از فروش آنها کاسته می‌شود و اگر هم تصمیم گرفته شود در کارخانه از حجم تولید کاسته شود، بنگاه هم بخت تعدیل نیروها و معطل بیکاری می‌یابد.

آتشرزبان پیشنهاد کرد که در چنین شرایطی دولت و دیگر ارگان‌های ذی‌ربط با حمایت از تعاونی انجمن فرآورده‌های گوشتی، تولیدکنندگان را در جهت تولید ارزان‌تر یاری کنند.

تولید کنندگان اگر به این ترتیب کارخانه‌ها معطل شوند، نتیجه‌ای جز سرریز شدن سرمایه‌ها به سوی کارهای واسطه‌ای و غیرمولد حاصل نخواهد شد. مدیر تولید شرکت فرآورده‌های گوشتی شیراز با اشاره به اینکه استان فارس با دارا بودن ۱۰ کارخانه از قطب‌های تولیدکننده فرآورده‌های گوشتی کشور به شمار می‌رود، اظهار داشت: در استان روزانه ۲۰۰ تن انواع فرآورده‌های گوشتی تولید می‌شود و علاوه بر تکمیل شهرستان‌های فارس نیاز استان‌های جنوبی هم پوشش داده می‌شود.

مدیر RAD شرکت فرآورده‌های گوشتی شیراز متذکر شد: تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی PH و تأمین نیاز از گوشت داخلی با افزایش قیمت به دلیل استرس حیوان دارای PH حدود ۵ تا ۵/۵ است، در حالی که گوشت‌های PH حدود ۵/۵ تا ۵/۶ دارند که این میزان PH جنای از ارزان بودن از ویژگی‌های گوشت‌های وارداتی به شمار می‌رود.

آتشرزبان از بخش دیگری از صحت‌هایش به ارزش غذایی فرآورده‌های گوشتی اشاره کرد و یادآور شد: فرآورده‌های گوشتی با دارا بودن ۱۵ تا ۲۰ درصد پروتئین، ۲۰ الی ۳۵ درصد چربی، ۵۵ تا ۶۰ درصد کربوهیدرات انرژی لازم برای یک فرد معمولی را تأمین می‌کند.

وی خاطر نشان ساخت: «شرکت فرآورده‌های گوشتی شیراز (پونه) به زودی کالباس رژیمی را برای افرادی که دچار چاقی هستند تولید و روانه بازار خواهد کرد و در دیگر برنامه‌های توسعه‌ای در این زمینه تولید سوسیس و کالباس ویژه کودکان که از نگهدارنده کمتری استفاده می‌شود، هستیم.»

آتشرزبان با تأکید بر اینکه نباید سوسیس و کالباس را همراه با سبزیجات زیاد و کاهو مصرف کرد، گفت: استفاده بیش از حد از سبزیجات افزایش میزان منیزیم بدن و مشکلات ثانویه می‌شود.

وی در پاسخ به شایعه سرطانی‌زایی مصرف بیش از حد فرآورده‌های گوشتی افزود: سرانه مصرف فرآورده‌های گوشتی در اروپای غربی ۴۰ تا ۶۰ کیلوگرم، ترکیه ۲۰ کیلوگرم و در ایران ۳ تا ۴ کیلوگرم است، یعنی اگر چنین شایعه‌ای صحت داشت هیچ‌گاه سرانه مصرف کشورهای اروپایی در این حد نبود.



مدیرکل اداره نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، بهداشتی و آرایشی وزارت بهداشت در گفت‌وگو با «دنیای سبز»:

پرونده «سیب سلامت» باز است شرکت‌های صنایع غذایی مدارکشان را بفرستند

داریم، به همین منظور یکسری دوره‌های بازآموزی به صورت اجباری برای مسوولان فنی طراحی شده و با توجه به اینکه مسوولان فنی دارای پروانه‌های ۵ ساله هستند، بنابراین برای تمدید پروانه‌ها لازم است امتحان‌های بازآموزی را کسب کنند. در واقع تمدید پروانه‌ها مشروط بر این است که طی ۵ سال در مجموع ۲۵ امتیاز بازآموزی را کسب کنند. بنابراین هدف از طراحی دوره‌های بازآموزی، آشنایی بیشتر مسوولان فنی با روش‌های نوین تولید و کنترل کیفیت و شیوه‌هایی که به سلامت بیشتر محصولات غذایی کمک می‌کند است تا این موارد در صنعت پیاده شود و مصرف‌کننده‌ها از مواد غذایی سالم‌تری برخوردار گردند.

«PVC» سال‌هاست که در بسته‌بندی‌های «فود کانتکت» استفاده نمی‌شود و در ارتباط با مخاطره آمیز بودن «وینیل کلراید» برای محصول هیچ شکی وجود ندارد

اداره نظارت بر حمایت‌های از صنایع غذایی که در رابطه با غذا و تغذیه فعالیت دارند به عمل می‌آورد؟

هنوز نتوانستیم هیچ واگناری را به NGOها داشته باشیم ولی تسلید بتوانیم در زمینه مسوولیت‌های اطلاع‌رسانی و انجام برخی مطالعات اجرایی همکاری‌هایی را با آنها به عمل آوریم. همان‌گونه که مستحضردید در ارتباط با مباحث اطلاع‌رسانی و فرهنگ مصرف مواد غذایی، آرایشی، بهداشتی و مکمل‌ها و همچنین در ارتباط با بخشنامه‌ها و ضوابط اجرایی از قبل کارهای مطالعاتی را انجام می‌دهیم. بنابراین شاید بتوان برخی از این مسائل را به NGOهای تخصصی واگذار کرد. البته در این زمینه جلسه‌هایی با تشکل‌ها داشته‌ایم و شاید بتوانیم تا اواخر امسال دو برنامه را با NGOها به مرحله اجرایی برسانیم.

برخی از شرکت‌ها معتقدند که اطلاع‌رسانی در زمینه اعطای نشان سیب سلامت به خوبی انجام نشده است. چرا که شاید آنها هم با ارسال اطلاعات لازم می‌توانستند این نشان را دریافت کنند؟

در سال ۸۶ این برنامه توسط وزارت بهداشت آغاز شد تا گروه‌های مختلف صنعت غذا آگاهی لازم را پیدا کنند و در بحث اطلاع‌رسانی پیگیری‌های متعددی صورت گرفت. پس به نظر شما اگر نقصانی بوده مقصر تشکل‌ها هستند؟

ما از طریق NGOها سعی کردیم اطلاع‌رسانی را انجام دهیم. در ضمن تمام ضوابط لازم برای دریافت نشان «سیب سلامت» به دانشگاه‌های علوم پزشکی ابلاغ شد. در سال ۸۶ از بین شرکت‌های متقاضی تنها دو شرکت موفق شدند تا به معیارهای مورد نظر دست پیدا کنند و در اواخر سال ۸۶ (اسفند ۸۶) این موضوع نهایی شد و امسال در هفته سلامت این دو شرکت نشان «سیب سلامت» را دریافت کردند. در ضمن این نشان تمام شدنی نیست، یعنی این‌طور نیست که دیگر پرونده هیچ شرکتی بررسی نشود. این موضوع باز است و سال‌ها می‌تواند ادامه خواهد داشت. هر کس مایل به دریافت این نشان باشد هر زمانی که پرونده‌اش را به دانشگاه‌های علوم پزشکی ارائه کند در کمتر از ۲ تا ۳ ماه رسیدگی خواهد شد و در صورت استحقاق، این نشان را دریافت می‌کند.

انتخاب دو شرکت ماکارونی به صورت اتفاقی بوده یا خیر؟

از بین متقاضیان تنها این دو شرکت، ویژگی‌ها و معیارهای ما را داشتند و گزینه انتخاب خاصی صورت نگرفته است. البته باید توجه داشت که نگهداری نشان سیب سلامت بسیار مهم‌تر از گرفتن آن است. برای اینکه نشان‌ها دوساله اعطا می‌شود و طی این مدت باید برتری‌های این محصول حفظ شود. اگر در این مدت و در هر زمانی، معیارهای وزارت بهداشت توسط دانه‌نشان رعایت نشود پایان استفاده از این نشان باافاصله اعلام خواهد شد.

گفته می‌شود در پاره‌ای اوقات کارشناسان اداره نظارت بنا به دلایل

داریم. در نتیجه هدف از ابلاغ این بخشنامه سلامت مصرف‌کننده‌ها بوده و این بخشنامه سعی شده از تماس این سنده مخاطره آمیز با مواد غذایی جلوگیری شود.

در فروردین‌ماه سال ۸۶ به تعدادی از شرکت‌های مواد غذایی نشان سیب سلامت اعطا شد و در فروردین‌ماه سال ۸۷ با انتخاب دو شرکت تولیدکننده ماکارونی به نوعی نشان‌های قبلی لغو شد. دلیل این کار چه بوده است؟

یکی از اهداف اصلی وزارت بهداشت، بحث سلامت‌محوری و ارتقای سلامت است. در واقع ما به حداقل‌ها راضی نیستیم و حداقل‌ها برای شروع کار لازم است تا یک محصول اجازه ورود به بازار پزشکی ابلاغ شد. در سال ۸۶ از بین شرکت‌های متقاضی تنها دو شرکت موفق شدند تا به معیارهای مورد نظر دست پیدا کنند و در اواخر سال ۸۶ (اسفند ۸۶) این موضوع نهایی شد و امسال در هفته سلامت این دو شرکت نشان «سیب سلامت» را دریافت کردند. در ضمن این نشان تمام شدنی نیست، یعنی این‌طور نیست که دیگر پرونده هیچ شرکتی بررسی نشود. این موضوع باز است و سال‌ها می‌تواند ادامه خواهد داشت. هر کس مایل به دریافت این نشان باشد هر زمانی که پرونده‌اش را به دانشگاه‌های علوم پزشکی ارائه کند در کمتر از ۲ تا ۳ ماه رسیدگی خواهد شد و در صورت استحقاق، این نشان را دریافت می‌کند.

انتخاب دو شرکت ماکارونی به صورت اتفاقی بوده یا خیر؟

از بین متقاضیان تنها این دو شرکت، ویژگی‌ها و معیارهای ما را داشتند و گزینه انتخاب خاصی صورت نگرفته است. البته باید توجه داشت که نگهداری نشان سیب سلامت بسیار مهم‌تر از گرفتن آن است. برای اینکه نشان‌ها دوساله اعطا می‌شود و طی این مدت باید برتری‌های این محصول حفظ شود. اگر در این مدت و در هر زمانی، معیارهای وزارت بهداشت توسط دانه‌نشان رعایت نشود پایان استفاده از این نشان باافاصله اعلام خواهد شد.

گفته می‌شود در پاره‌ای اوقات کارشناسان اداره نظارت بنا به دلایل

داریم. در نتیجه هدف از ابلاغ این بخشنامه سلامت مصرف‌کننده‌ها بوده و این بخشنامه سعی شده از تماس این سنده مخاطره آمیز با مواد غذایی جلوگیری شود.

در فروردین‌ماه سال ۸۶ به تعدادی از شرکت‌های مواد غذایی نشان سیب سلامت اعطا شد و در فروردین‌ماه سال ۸۷ با انتخاب دو شرکت تولیدکننده ماکارونی به نوعی نشان‌های قبلی لغو شد. دلیل این کار چه بوده است؟

یکی از اهداف اصلی وزارت بهداشت، بحث سلامت‌محوری و ارتقای سلامت است. در واقع ما به حداقل‌ها راضی نیستیم و حداقل‌ها برای شروع کار لازم است تا یک محصول اجازه ورود به بازار پزشکی ابلاغ شد. در سال ۸۶ از بین شرکت‌های متقاضی تنها دو شرکت موفق شدند تا به معیارهای مورد نظر دست پیدا کنند و در اواخر سال ۸۶ (اسفند ۸۶) این موضوع نهایی شد و امسال در هفته سلامت این دو شرکت نشان «سیب سلامت» را دریافت کردند. در ضمن این نشان تمام شدنی نیست، یعنی این‌طور نیست که دیگر پرونده هیچ شرکتی بررسی نشود. این موضوع باز است و سال‌ها می‌تواند ادامه خواهد داشت. هر کس مایل به دریافت این نشان باشد هر زمانی که پرونده‌اش را به دانشگاه‌های علوم پزشکی ارائه کند در کمتر از ۲ تا ۳ ماه رسیدگی خواهد شد و در صورت استحقاق، این نشان را دریافت می‌کند.

انتخاب دو شرکت ماکارونی به صورت اتفاقی بوده یا خیر؟

از بین متقاضیان تنها این دو شرکت، ویژگی‌ها و معیارهای ما را داشتند و گزینه انتخاب خاصی صورت نگرفته است. البته باید توجه داشت که نگهداری نشان سیب سلامت بسیار مهم‌تر از گرفتن آن است. برای اینکه نشان‌ها دوساله اعطا می‌شود و طی این مدت باید برتری‌های این محصول حفظ شود. اگر در این مدت و در هر زمانی، معیارهای وزارت بهداشت توسط دانه‌نشان رعایت نشود پایان استفاده از این نشان باافاصله اعلام خواهد شد.

گفته می‌شود در پاره‌ای اوقات کارشناسان اداره نظارت بنا به دلایل

اطلاع‌رسانی در مورد نشان سلامت توسط سایت اینترنتی وزارت بهداشت در سطح وسیعی انجام شد و سپس به کانون انجمن‌های صنایع غذایی نیز ضوابط را ابلاغ کردیم

● پرویز امانیان بدون شک فرآیند نظارت را باید یکی از مهم‌ترین و حساس‌ترین مراحل مربوط به تولید ماده غذایی قلمداد کنیم. در واقع نظارت صحیح و اصولی ضامن تولید محصولی سالم است و برعکس نقصان در این فرآیند می‌تواند مخاطرات بسیاری را برای سلامت انسان در پی داشته باشد. بنابراین با توجه به اهمیت موضوع به گفت‌وگو با دکتر هادی حسینی، مدیرکل اداره نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، بهداشتی و دارویی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی نشستیم که در ادامه مشروح آن را می‌خوانید.

جناب دکتر حسینی از بخشنامه ابلاغی اداره نظارت بر خوردنی‌ها و فیلم‌های تولید شده از «PVC» (پلی وینیل کلراید) که بعضاً با مخالفت‌هایی از سوی برخی از فعالان صنعت بسته‌بندی مواجه گردیده، چه اهدافی مدنظر قرار داشته است؟

هدفی غیر از تأمین سلامت مردم نیستیم. در جلسه‌های ما رسم بر این است که زمانی که می‌خواهیم ارتباط با هر موضوعی تصمیم‌گیری کنیم، فرآیند تصمیم‌گیری در حضور کارشناسان ما و نمایندگان صنعت انجام می‌شود. در جلسه‌های مربوط به بسته‌بندی هم تعدادی از نمایندگان صنعت حضور داشتند و حتی تعداد آنها بیش‌تر از همکاران نظارتی ما بود. پس مورد تأیید صنعت هم بوده است؟

این تصمیم در حضور نمایندگان اتخاذ شده و باید بدانیم که «PVC» سال‌هاست که در بسته‌بندی‌های «فود کانتکت» (بسته‌بندی‌هایی که به طور مستقیم با مواد غذایی در تماس است) استفاده نمی‌شود.

برای اینکه ناشی اوقات از «PVC» یا «پلی وینیل کلراید» در زمان پلیمریزاسیون مونومرهای تحت عنوان مونومرهای «وینیل کلراید» آزاد می‌شود و به محصول منتقل می‌گردد. به همین دلیل در ارتباط با مخاطره آمیز بودن «وینیل کلراید» هیچ شکی وجود ندارد. بنابراین ارتقای سلامت اقلام بسته‌بندی یکی از برنامه‌هایی است که در ارتباط با ارتقای سلامت مصرف‌کننده‌ها دنبال می‌شود و جلسه‌های مربوط به این برنامه هنوز هم ادامه دارد. به عبارت دیگر این جلسه‌ها تمام نشده و ما یک پیچ را با عنوان ارتقای سلامت بسته‌بندی تعریف کردیم و جلسه‌ها همچنان ادامه خواهد داشت بنابراین این‌گونه نبوده که ما پس از چند دقیقه تصمیمی را اتخاذ کنیم و برای صنعت نسخه بیچیم.

حتی طی استعلامی که از پتروشیمی به عمل آوردیم، به ما اعلام کردند که هیچ کدام از «PVC»های تولید شده در کشور «فودگری» نیست و در چه غذایی برای صنعت نسخه بیچیم.

یعنی ادعا می‌شود که «فودگری» بودن «PVC» قابل قبول نیست؟ بودن از پتروشیمی نامه مستند و رسمی