خراسان روزنامه صبح ایران
پنج شنبه ۲۱ اردیبهشت ۱۳۹۶ . ۱۴ شعبان ۱۴۳۸ . شماره ۱۹۵۳۲

کشف گوشت مرغ تاریخ گذشته

۱۹۷ کیلوگرم مرغ تاریخ گذشته منجمد دریک رستوران کشف شد. به گزارش ایسنا، دکتر هومن مهدویان رئیس شبکه دامپزشکی شهرستان رودبار گفت: براساس دستورالعمل سازمان دامپزشکی کشور، انجماد مرغ بسته بندی شده گرم ممنوع بوده و در صورت نیاز به نگهداری طولانی مدت باید مرغ بسته بندی منجمد با شرایط مناسب نگهداری ۱۸- درجه در رستوران ها تهیه و نگهداری شود.

سالمونلا، ای‌کولای؛ بفرمایید باکتری!

علی رفیعی
info@khorasannews.com

آنگونه که برخی از مرغ فروشان در مشهد می گویند این روز ها مرغ یخ زده با روش هایی که بنا به گفته دکتر مجید زاده عضو هیئت علمی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی کاملا غیر بهداشتی و غیر اصولی است، به مرغ گرم تبدیل و در بازار به مردم عرضه می شود. یک فروشنده در شمال شرق مشهد به خبرنگار ما که در جست‌وجوی صحت و سقم ماجرای مرغ یخ زده است، می گوید: از این مرغ هایی که شما میگین تو این بازار زیاده! می تونین پیدا کنین مرغ های یخ زده ای رو که با روش های غیر بهداشتی گرم می کنن و بعد میدن به بازار.

■ چند ساعت بعد

اینجا بازار فروش مواد پروتئینی در منطقه شرق شهر است. به یکی از فروشگاه های عرضه گوشت مرغ مراجعه و درباره مرغ های یخ زده ای که به جای مرغ گرم فروخته می شود سوال می کنم. فروشنده بدون آن که تعجب کند، می گوید: از این مرغ ها اینجا زیاد است، در واقع مرغ های منجمد را گرم می کنند و به جای مرغ گرم می فروشند. می پرسم چگونه این کار را می کنند که می گوید: ما این کار را نمی کنیم بلکه عده‌ای که روش های این کار را بلدند مرغ های منجمد را گرم می کنند و ما فقط عرضه می کنیم، مردم هم می خرند و کسی هم سوال نمی کند.

آیا یخ زدایی به روش غیر اصولی امنیت غذایی مردم را به خطر می اندازد؟ برای یافتن پاسخ این سوال به دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی می روم و پس از پرس وجو با دکتر مجیدزاده عضو هیئت علمی این دانشکده آشنا می شوم و سوال خود را از وی می پرسم. وی می گوید: اولین اثری که ورود این مرغ ها به بازار دارد، تهدید امنیت غذایی مردم است به این دلیل که هر ماده غذایی که فریز و دوباره گرم می شود اگر بلافاصله مورد استفاده قرار نگیرد، محیطی مستعد را برای رشد باکتری های مضر فراهم می کند. لاشه مرغ هم از این امر مستثنا نیست، علاوه بر این، لاشه مرغ دارای باکتری هایی همچون ای کولای و سالمونلاست که در صورت به موقع مصرف نشدن باعث انتقال بیماری به انسان، مسمومیت و اسهال می شود.

■ آمار چه می گوید؟

ایرانی ها در طول سال چقدر مرغ مصرف می کنند؟ در جست وجوهایم به تحقیقی از دفتر آمار وزارت کشاورزی آمریکا می رسم که طی گزارشی با نام «دام و طیور: بازار و تجارت جهانی» به بررسی میزان مصرف سرانه گوشت در ۲۸ کشور مهم جهان شامل کشور های توسعه یافته و در حال توسعه در سال ۱۳۹۰ پرداخته است. طبق این گزارش مصرف سرانه گوشت مرغ در ایران بالغ بر ۲۵/۴ کیلوگرم در سال است. آمار اعلام شده از سوی وزارت جهاد کشاورزی در سال ۹۵ نیز نشان می دهد که سرانه مصرف گوشت مرغ در ایران ۲۶ کیلو گرم است. همین آمار سرانه مصرف جهانی گوشت مرغ را ۱۱ کیلو ذکر می کند بنا بر این ایرانی ها در سال ۲ میلیارد و ۸۰ میلیون کیلو گوشت مرغ مصرف می کنند و چنانچه در عرضه این ماده پروتئینی مسائل بهداشتی رعایت نشود صدمات جبران ناپذیری برجای خواهد گذاشت

■ چه کسی نظارت می کند؟

سازمان ناظر بر این تخلفات کیست؟ به مسئول پشتیبانی سازمان جهاد کشاورزی می رسم. معلمی با بیان این که بازوی اجرایی جهاد کشاورزی، دامپزشکی است، می گوید: دامپزشکی به این گونه تخلفات رسیدگی می کند.

به اداره کل دامپزشکی استان خراسان رضوی می روم. مسئول هیئت نظارت بر تخلفات محصولات دامی با برخوردی خوب، خواستار ارسال سوالات از طریق پست الکترونیکی می شود که بعد از ارسال سوالات، به موقع پاسخ ما را می دهد.

وی در پاسخ به این سوال که آیا مراکزی وجود دارند که مرغ یخ زده را گرم کنند و با قطعه قطعه کردن، آن را به قیمت مرغ گرم بفروشند؟ می گوید: متاسفانه در بازار آشفته مواد غذایی، افراد فرصت طلب در صدد تقلب و سوء استفاده از اوضاع هستند که از نقطه نظر ایجاد مخاطره برای سلامت انسان در صورتی که محیط غیر بهداشتی باشد و بهداشت فردی و بهداشت محیط و تجهیزات انجام نشود، مشکلات دوچندان می شود. چرا گوشت مرغ، منجمد می شود؟ و شرایط انجماد آن چیست؟ این سوال بعدی است که وی در پاسخ می گوید: یکی از اهداف انجماد گوشت مرغ، ذخیره سازی و افزایش عمر ماندگاری آن است و در صورت انجام فرآیند انجماد در مراکز مجاز و دارای پروانه بهداشتی بهره برداری از دامپزشکی استان و طی کردن مسیر تونل انجماد و برودت منهای ۳۵ درجه سانتیگراد، کیفیت محصول حفظ می شود و لذا حدود یک سال ماندگاری دارد.

وی می افزاید: اگر محصول منجمد، فرآیند یخ زدایی (دیفراست) را طی کند دیگر نباید دوباره منجمد شود چون از کیفیت محصول کاسته می شود. در مراکز توزیع و عرضه، به هیچ وجه اجازه یخ زدایی و قطعه بندی و بسته بندی دوباره داده نمی شود و این اقدام به دلیل دخل و تصرف در بهداشت و سلامت محصول، غیر مجاز بوده و تحت عنوان تهدید علیه بهداشت عمومی، مستوجب برخورد از طریق دستگاه قضایی است.

> متاسفانه در بازار آشفته مواد غذایی، افراد فرصت طلب در صدد تقلب و سوء استفاده از اوضاع هستند که از نقطه نظر ایجاد مخاطره برای سلامت انسان در صورتی که محیط غیر بهداشتی باشد و بهداشت فردی و بهداشت محیط و تجهیزات انجام نشود، مشکلات دوچندان می شود

آیا دامپزشکی تکنیک هایی دارد که مرغ یخ زده گرم شده را تشخیص دهد؟ این مسئول در پاسخ می گوید: در حال حاضر با بهره گیری از تکنیک های پیشرفته آزمایشگاهی در اداره کل دامپزشکی استان به راحتی امکان شناسایی گوشت مرغ یخ زدایی شده از گوشت مرغ تازه مهیاست و در صورت هر گونه ابهام و شک در زمان بازدید و بازرسی کارشناسی، نمونه برداری انجام و به آزمایشگاه هدایت و بررسی های لازم انجام می شود.

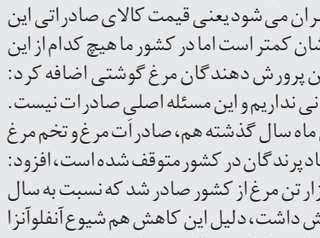
وی به تعداد تخلفات از ابتدای سال ۱۳۹۵ هم اشاره می کند و می افزاید: در ۸ ماه سال ۹۵ بیش از یکصد هزار بازدید از مراکز تولید، نگهداری، توزیع و عرضه فرآورده های خام دامی در استان توسط کارشناسان دامپزشکی انجام و بیش از ۱۵ هزار مورد غیر بهداشتی به دلایل مختلف مشاهده و بیش از ۷۰۰ مورد از آن ها منجر به تشکیل پرونده تخلف شده که به دستگاه قضایی ارجاع و ۴۴ مورد به پلمب و جلوگیری از فعالیت واحد متخلف منجر شده است. از این میزان ۱۰ درصد در زمره انجماد غیر اصولی یا یخ زدایی و عرضه به جای تازه بوده است.

با وجود آن که وی تعداد این گونه تخلفات را ۱۰ درصد کل تخلفات عنوان می کند، مسئول وقت واحد بازرسی و نظارت بر بهداشت مواد غذایی دامپزشکی مشهد، تعداد این گونه تخلفات را اندک ذکر می کند و می گوید: این گونه تخلفات در اوج مصرف گوشت مثلا در آستانه ماه مبارک رمضان و عید نوروز اتفاق می افتد. البته وی اضافه می کند که این گونه تخلفات نادر بوده و بخش عمده آن مربوط به شایعاتی است که رقبا در بازار گوشت و مرغ به آن دامن می زنند. به دلیل همین شایعات، این واحد با دقت در سطح فروشگاه ها عملیات بازرسی را انجام می دهد. در نهایت وی بیان می دارد به دلیل تعدد بازرسی ها، این تخلف در مشهد نادر است و بیشتر آن ها در شهرستان ها اتفاق می افتد.

بعد از این گفت و گو با توجه به گفته وی، به یکی از شهرستان های اطراف مشهد می روم و موضوع را با دکتر شایسته رئیس دامپزشکی طرقبه در میان می گذارم. وی تعداد واحدهای پذیرایی را در طرقبه ۴۰۰ و تیم های بازرسی را ۳ اکیپ نام می برد که در طول هفته بر بازار عرضه و تقاضای مواد غذایی نظارت می کنند. وی اذعان می کند این گونه تخلفات در حوزه وی وجود دارد ولی محدود است و بیشتر پنج شنبه و جمعه اتفاق می افتد که برای آن هم، تمهیدات بازرسی دیده شده و میزان آن نیز کاهش یافته است.

دوباره به بازار شمال شرقی مشهد می روم. مرغ های قطعه قطعه شده را می بینم که در بسته های سه، چهار کیلویی داخل یخچال های خوابیده روباز با قیمت مرغ گرم به فروش می رسد.

از آنفلوآنزای فوق حاد پرندگان تا دلیل ناکامی در صادرات مرغ



گوشت مرغ همواره یکی از اصلی ترین منابع مصرف غذایی انسان ها به شمار می آید و به عبارتی این محصول در هر کشوری، محصولی استراتژیک است. بر همین اساس در بسیاری از موارد مسئولان هر کشور توجه ویژه‌ای به مدیریت تولید، سلامت و صادرات این محصول داشته اند. چندی پیش خبر هایی مبنی بر شیوع آنفلوآنزای فوق حاد در مرغداری های کشور منتشر شد که نگرانی هایی را در بین تولید کنندگان و مصرف کنندگان به وجود آورد و این نکته بر صادرات این محصول تاثیرات مخرب زیادی داشت.

ناصر نبی پور در مورد کنترل آنفلوآنزای فوق حاد پرندگان در بین مرغداری ها گفت: در روز های اخیر سازمان دامپزشکی کشور به سازمان جهانی بهداشت دام (OIEE) اعلام کرد که ایران از آنفلوآنزای فوق حاد پرندگان پاک شده و در حال حاضر این مطلب در سایت سازمان جهانی بهداشت دام نیز قید شده است. وی اضافه کرد: با این حال، هنوز صادرات مرغ و تخم مرغ، از سر گرفته نشده است.

رئیس هیئت مدیره اتحادیه مرغ تخم گذار استان تهران افزود: چند روز است که سازمان دامپزشکی، پاکی ایران از این بیماری را به سازمان جهانی بهداشت دام اعلام کرده که بر همین اساس، سازمان مذکور نیز باید این مسئله را بررسی و سپس پاکی ایران را اعلام کند، بعد از این اعلام، صادرات از سر گرفته خواهد شد.

■ چرا ایران در تجارت جهانی مرغ ناکام ماند؟

رئیس انجمن پرورش دهندگان مرغ گوشتی نیز دلیل اصلی ناکامی ایران در بازار های صادراتی مرغ را ناتوانی در رقابت با کشور های ترکیه و برزیل عنوان کرد و گفت: صادرات مرغ در سال قبل ۳۰ درصد کاهش داشته است.

محمد یوسفی درباره دلایل عدم موفقیت ایران در صادرات مرغ اظهار داشت: مشکل اصلی در بحث صادرات مرغ این است که با کشور هایی مانند ترکیه و برزیل نمی توانیم رقابت کنیم. وی با بیان این که روسیه ۳ کشتارگاه در اطراف تهران را به عنوان کشتارگاه هایی که مجاز به صادرات مرغ به این کشور هستند برگزیده است، افزود: با این وجود ما نمی توانیم در روسیه با کشور برزیل رقابت کنیم به خاطر این که هزینه حمل تا مسکو بسیار زیاد است و کشور های برزیل و ترکیه هم مشوق صادراتی دریافت می کنند هم این که زیان صادرات شان از محل سود فروش داخل شان جبران می شود یعنی قیمت کالای صادراتی این کشور ها از قیمت فروش داخل شان کمتر است اما در کشور ما هیچ کدام از این موارد وجود ندارد. رئیس انجمن پرورش دهندگان مرغ گوشتی اضافه کرد: ما از نظر کشتارگاه مشکل چندانی نداریم و این مسئله اصلی صادرات نیست.

یوسفی با اشاره به این که از آبان ماه سال گذشته هم، صادرات مرغ و تخم مرغ به دلیل شیوع آنفلوآنزای فوق حاد پرندگان در کشور متوقف شده است، افزود: سال گذشته حدود ۵۰ تا ۶۰ هزار تن مرغ از کشور صادر شد که نسبت به سال ۹۴ تقریبا ۲۰ تا ۳۰ درصد کاهش داشت، دلیل این کاهش هم شیوع آنفلوآنزا بود و اگر این اتفاق رخ نمی داد میزان صادرات به بالای ۱۰۰ هزار تن می رسید.

حرف هایتان را با ما به گوش مسئولان برسانید

ستون «حرف مردم» روزنامه خراسان انعکاس دهنده صادق دیدگاه ها، نظرات، انتقادات و مشکلات شما است.

شماره پیامک 2000999

ستون حرف مردم سلام
لطفا به مسئولان بگویید که...

ائتلاف کاندیداهای مستقل مشهد مقدس

۱. محمد رضا دیمه کار
۲. محمد فرزام
۳. علیرضا نصرا... زاده
۴. محمد حسن اسعد زاده
۵. هاشم دائمی زحمتی
۶. ایرج محمدی
۷. ژیلا حصاری
۸. رضا سرآبیار
۹. مهدی بازقندی
۱۰. مجتبی آرین منش
۱۱. احمد آقایی
۱۲. مرتضی صبوری فرد
۱۳. نرگس طاهر رحیمی
۱۴. سید وجیهه موسوی جزایری
۱۵. علی نیکدل

ر/۹۶۰۳۳۴۹۵

مناقصه های عمومی یک مرحله ای شماره ۱۰۱۷-۹۶ و ۱۰۱۸-۹۶ و تجدید مناقصه ۱۰۱۱/۱-۹۵ - نوبت اول

این شرکت در نظر دارد اجرای پروژه های ذیل را به پیمانکاران دارای صلاحیت از طریق مناقصه عمومی واگذار نماید.

ردیف	شماره مناقصه	نام پروژه	مبلغ برآورد (ریال)	نوع تضمین و مبلغ(ریال)	مدت	رشته و حداقل رتبه پیمانکاری
۱	۹۶-۱۰۱۷	مجتمع آبرسانی قدمگاه شهرستان نهبندان (آبرسانی به روستاهای سیاه خونیک و سرلرد)	۳.۹۸۶.۴۸۵.۰۰۵	ضمانتنامه معتبر به مبلغ ۱۹۹.۵۰۰.۰۰۰	۴ماه	آب - پایه ۵
۲	۹۶-۱۰۱۸	مجتمع آبرسانی سده شهرستان قاینات (آبرسانی به روستای زمانی و کوهمیران)	۱۲.۲۷۴.۴۱۰.۳۶۰	ضمانتنامه معتبر به مبلغ ۶۱۴.۰۰۰.۰۰۰	۱۰ ماه	آب - پایه ۵
۳	۹۵-۱۰۱۱/۱	مجتمع آبرسانی شهید رجائی شهرستان زیرکوه	۸.۸۷۵.۸۰۴.۸۱۵	ضمانتنامه معتبر به مبلغ ۴۴۴.۰۰۰.۰۰۰	۶ ماه	آب - پایه ۵

مهلت و محل دریافت اسناد مناقصه: پیشنهاد دهندگان موظف میباشند اسنادمناقصه رااز تاریخ ۹۶/۰۲/۲۱ تا تاریخ ۹۶/۰۲/۲۶ از طریق سامانه ستاد به آدرس www.setadiran.ir دریافت و با توجه به مندرجات اسناد مناقصه مدارک لازم را به صورت فایلهای pdf تا ساعت ۱۴/۳۰ روزیکشنبه مورخ ۱۳۹۶/۰۳/۰۷در سامانه فوق درج نمایند . پیشنهادهای واصله راس ساعت ۹ صبح روز سه شنبه مورخ ۹۶/۰۳/۰۹ در کمیسیون مناقصه به نشانی بیرجند – بلوار شهدای عبادی ، ضلع غربی سازمان جهاد کشاورزی شرکت آب وفاضلاب روستایی استان خراسان جنوبی بررسی و نتیجه متعاقبا اعلام خواهد شدضمناً : کلیه مراحل برگزاری مناقصه از دریافت اسناد مناقصه تا ارائه پیشنهاد مناقصه‌گران و بازگشایی پاکت‌ها از طریق درگاه سامانه تدارکات الکترونیکی دولت ستاد (به آدرس www.setadiran.ir انجام خواهد شد و لازم است مناقصه‌گران در صورت عدم عضویت قبلی، مراحل ثبت‌نام در سایت مذکور و دریافت گواهی امضای الکترونیکی را جهت شرکت در مناقصه محقق سازند. به پیشنهادهای واصله خارج از درگاه سامانه تدارکات الکترونیکی دولت ترتیب اثر داده نخواهد شد (آدرس دفتر خدمات سامانه تدارکات خراسان جنوبی: بیرجند، خیابان مطهری، سازمان صنعت، معدن ، تجارت ، طبقه همکف ، اطاق ۱۱۱ تلفن تماس:۰۵۶۳۲۲۲۱۲۲۰)حداقل پیشنهادات دریافتی جهت بازگشایی پاکتهای مناقصه های شماره ۱۰۱۷-۹۶ و ۱۰۱۸-۹۶ دو مورد و در تجدید مناقصه ۱۰۱۱/۱-۹۵ یک مورد میباشد.این شرکت در رد یا قبول پیشنهادات برابر قوانین و مقررات مربوطه مختار میباشد برای کسب اطلاعات بیشتر از شرایط شرکت در مناقصه و مشخصات پروژه به وب سایت شرکت آب و فاضلاب روستایی خراسان جنوبی (www.abfar-kj.ir)و یا وب سایت پایگاه ملی اطلاع رسانی مناقصات (iets.mporg.ir)مراجعه ویا با شماره تلفن۸ -۳۲۲۱۴۷۵۲- ۰۵۶ اداره امور حقوقی و قراردادها تماس حاصل فرمائید.

روابط عمومی شرکت آب وفاضلاب خراسان جنوبی

ر/۹۶۰۳۳۴۵۲

السلام علیک یا صاحب الزمان

در انتظار دیدنت همه دلها بیقرارند

سامان اوج

CAR SERVICE

شهرک خدمات خودرویی ایرانیان

تلفن: ۴-۳۶۰۳۶۳۹۳-۰۵۱

ر/۹۶۰۳۳۴۹۳