



به گزارش روابط عمومی مدیریت غذا و دارو: بیش از دو و نیم تن محصول آبنبات غیر مجاز توسط کارشناسان این مدیریت کشف و ضبط شد

دکتر خرمی سرپرست مدیریت غذا و دارو در این خصوص گفت: محصول آبنبات کشف شده بدون کسب مجوز های بهداشتی و در شرایط غیر بهداشتی و با استفاده از رنگ ها و طعم دهنده های غیرمجاز تولید شده بود که طی بازدید کارشناسان مدیریت کشف و ضبط شد.

دکتر خرمی سرپرست مدیریت غذا و دارو در این خصوص گفت: محصول آبنبات کشف شده بدون کسب مجوز های بهداشتی و در شرایط غیر بهداشتی و با استفاده از رنگ ها و طعم دهنده های غیرمجاز تولید شده بود که طی بازدید کارشناسان مدیریت کشف و ضبط شد وی ادامه داد محصولات کشف شده غیر مجاز بوده و با کسب حکم از مراجع قضایی توقیف شده است و بعد از انجام مراحل قانونی و کسب حکم نهایی نسبت به امحاء آنها اقدام خواهد شد.

دکتر یاسر خواجه پیشک سرپرست اداره نظارت بر مواد خوراکی، آشامیدنی و بهداشتی مدیریت غذا و دارو نیز در این خصوص گفت: طبق قانون مواد خوردنی و آشامیدنی هر گونه تولید مواد خوراکی، آشامیدنی و بهداشتی منوط به اخذ مجوزها و پروانه بهداشتی از این مدیریت و سایر سازمان های مربوطه می باشد و تولید بدون گذراندن این فرایند غیر مجاز بوده و در صورت مشاهده طبق قانون عمل می شود وی افزود موضوع دیگر تخلفات در این زمینه استفاده از مواد افزودنی غیر مجاز، رنگ ها و طعم دهنده هاست که جزو تخلفات حوزه غذا می باشد و افزودن هر گونه ماده افزودنی باید طبق فرمولاسیون استاندارد آن محصول و طبق پروانه ساخت باشد و افزودن بیش از حد و یا ماده ای غیر از فرمولاسیون مورد نظر تخلف بوده و مشمول جمع آوری و اقدام قانونی می باشد.

وی خاطرنشان کرد: سلامت غذایی جامعه رسالت مهم این اداره بوده و با هر گونه اقدامی که این مهم را به خطر بیندازد طبق قانون و مقررات عمل خواهد شد.