



اولین پروانه ساخت کارگاهی برای تولید پنیرهای سنتی در شهرستان مراغه صادر شد

به گزارش روابط عمومی مدیریت غذا و دارو، اولین پروانه ساخت کارگاهی برای تولید پنیرهای سنتی در شهرستان مراغه صادر شد

دکتر خرمی سرپرست مدیریت غذا و دارو در این خصوص گفت: یکی از مهم ترین محصولات سنتی تولید شده در شهرستان مراغه محصول پنیر سنتی گوسفندی می باشد که علیرغم تلاش های انجام شده در گذشته بصورت سنتی در روستاهای این شهرستان تولید می شد و تاکنون مجوز کارگاهی برای آنها صادر نشده بود؛ علیهذا با پیگیری های انجام شده مقدمات لازم برای صدور اولین مجوز پنیر سنتی گوسفندی فراهم شده و مجوز مذکور صادر گردید.

وی افزود قسمت قابل توجه پنیر سنتی مصرفی کشور در شهرستان مراغه تولید می شود که متأسفانه بدلیل عدم اطلاع رسانی درست این نوع پنیر به اسم منطقه ای خاص در بین مردم معروف شده است در حالی که یکی از بهترین نوع پنیر گوسفندی در روستاهای دامنه سهند در قسمت شهرستان مراغه تولید شده و انشاء الله این اقدام مهم مقدمه ای برای شناسه دار شدن و مجوز دار شدن تمام کارگاه های پنیر این شهرستان خواهد بود.

دکتر یاسر خواجه بیشک رئیس اداره نظارت بر مواد خوراکی ، آشامیدنی و بهداشتی مدیریت غذا و دارو نیز به موضوع اهمیت اخذ پروانه ساخت برای تولید کنندگان اشاره کرد و گفت: تولید کنندگان پنیر با اخذ پروانه ساخت کارگاهی می توانند محصولات خود را در کارگاهی بهداشتی و تحت نظارت این مدیریت تولید کرده و با نام تجاری خود و در بسته بندی های مختلف به بازار عرضه نمایند که این موضوع باعث تولید هر چه بهتر محصول بصورت بهداشتی خواهد بود و همچنین برای تولید کنندگان نیز بازار فروش مناسب تر و با ارزش افزوده بیشتر فراهم کرده و باعث اشتغال زایی هر چه بیشتر در شهرستان خواهد شد.

وی به لزوم اقدام سایر کارگاه ها نیز اشاره کرد و ابراز امیدواری کرد که انشالله تمامی کارگاه ها نسبت به بهبود وضعیت کارگاهشان اقدام خواهند کرد و این اداره موظف است تا از فعالیت کارگاه های غیربهداشتی و بدون پروانه ساخت ممانعت بعمل آورد تا با تولید محصولات بهداشتی و تحت نظارت، محصولی ایمن تر از نظر غذایی به دست مصرف کننده برسد.