

لزوم اخذ مجوزهای بهداشتی توسط پنیرسازی ها

به گزارش روابط عمومی هر ساله کارگاههای پنیرسازی در شهرستان مراغه بعلت قرار گرفتن در دامنه های کوه سهند و برخورداری از شیر سرشار گوسفندی دایر میشود که بعلت حساسیت مواد غذایی و خصوصا لبنیات همواره مورد تاکید و نظارت این مدیریت بوده است.

به گزارش روابط عمومی هر ساله کارگاههای پنیرسازی در شهرستان مراغه بعلت قرار گرفتن در دامنه های کوه سهند و برخورداری از شیر سرشار گوسفندی دایر میشود که بعلت حساسیت مواد غذایی و خصوصا لبنیات همواره مورد تاکید و نظارت این مدیریت بوده است.

در شهرستان مراغه و روستاهای مجاور بالغ بر ۵۰ کارگاه پنیرسازی وجود دارد که در طول سالهای گذشته تحت نظارت شدید کارشناسان کنترل مواد غذایی این مدیریت بوده است و هر ساله با شروع فصل تولید پنیر سنتی گوسفندی که از اسفند ماه شروع و تا اوایل تابستان ادامه می یابد، بازدیدهای فشرده ای از این کارگاهها بعمل می آورند و هر ساله با کارگاههای متخلف برخورد شده و حتی پنیرهای تولید شده در شرایط غیر بهداشتی با رعایت موازین قانونی امحاء شده است.

دکتر خرمی سرپرست مدیریت غذا و دارو در این باره افزود: علی رغم پیگیری های کارشناسان این مدیریت همواره شاخص تب مالت در این شهرستان بالا بوده است که یکی از راههای مقابله با این موضوع، تشدید هر چه بیشتر نظارت بر کارگاههای پنیرسازی میباشد و با توجه به لزوم اخذ مجوزهای بهداشتی و شناسه نظارتی، از فعالیت کارگاههایی که از سال آینده اقدام به اخذ شناسه نظارتی ننمایند جلوگیری خواهد شد .

اخذ شناسه نظارتی مستلزم ایجاد شرایط مناسب و بهداشتی برای کارگاه تولیدی میباشد که خود باعث بهبود وضعیت کارگاهها خواهد بود و متصدیان کارگاههای مذکور میبایست بلافاصله بعد از اتمام سال کاری کارگاهها نسبت به اخذ شناسه نظارت کارگاهی اقدام نمایند تا با شروع سال کاری آینده شرایط لازم محیا شده و شناسه نظارتی اخذ گردد که در صورت عدم اقدام از فعالیت آنها ممانعت بعمل خواهد آمد و هیچ گونه بهانه ای قابل قبول نخواهد بود. لازم به ذکر است موضوع در این مدت توسط کارشناسان این مدیریت پیگیری خواهد شد و با شروع سال کاری کارگاههای متخلف بعد از طی مراحل قانونی پلمب خواهند شد و متخلفان به مراجع قانونی معرفی خواهند شد.

دکتر خرمی افزود همواره سلامت غذایی جامعه جزو خط قرمزهای این مدیریت بوده است و با توجه به موضوعات مربوط به لبنیات، نظارت بر این صنعت بسیار شدید خواهد بود و هیچ گونه اهمال کاری در این مورد بعمل نخواهد آمد و بدون هیچگونه تبعیض با متخلفان برخورد خواهد شد. به همین علت تولید کنندگان لبنیات خصوصا پنیر سنتی باید به تذکرات کارشناسان این مدیریت توجه کرده و اقدامات لازم را بعمل آورند که در غیر این صورت مسئولیت عواقب آن بر عهده خود متصدیان کارگاهها خواهد بود و این مدیریت دقیقا طبق قوانین عمل خواهد کرد.

لینک مطلب در سایت : <http://mrgums.ac.ir/?MID=21&Type=News&id=31>