

## روایت میدانی از زنجیره تامین گوشت در روزهای بحران

۱۴۰۵/۰۲/۲۷ - ۰۹:۵۰

پس از افزایش نگرانی‌ها درباره تامین کالاهای اساسی و آسیب‌دیدگی بخشی از صنایع پتروشیمی، ایسنا در بازدیدی میدانی، وضعیت تولید، بسته‌بندی و نگهداری گوشت را در یکی از واحدهای فرآوری محصولات پروتئینی بررسی کرده است.

گوشت قرمز در سال‌های اخیر، همواره یکی از حساس‌ترین کالاهای اساسی کشور بوده است؛ کالایی که نوسانات قیمتی آن، مستقیماً بر سفره خانوارها اثر می‌گذارد و کوچک‌ترین اختلال در تامین یا توزیعش، به سرعت به دغدغه‌ای عمومی تبدیل می‌شود. در سال‌هایی که خشکسالی، کاهش بارندگی و افزایش هزینه‌های تولید، دامداری را با چالش مواجه کرد، بارها بحث کاهش تولید داخلی و لزوم واردات برای تنظیم بازار مطرح شد. در همان مقاطع، دولت برای کنترل بازار، گوشت قرمز با ارز ترجیحی را به کشور وارد کرد تا بتواند بازار را کنترل کند که طی ماه‌های اخیر، همزمان با تغییر سیاست‌های ارزی، موضوع حذف تدریجی ارز ترجیحی و حرکت به سمت واقعی‌سازی قیمت‌ها نیز بار دیگر به یکی از محورهای اصلی اخبار حوزه کالاهای اساسی تبدیل شد.

با این حال، مسئولان وزارت جهاد کشاورزی و فعالان بازار بارها تاکید کردند که واردات همچنان با هدف تنظیم بازار ادامه خواهد داشت تا علاوه بر تأمین نیاز کشور، فضای رقابتی نیز حفظ شود و قیمت‌ها از کنترل خارج نشود اما تکیه بر اصل خودکفایی خواهد بود و منبع اصلی تامین بازار واردات نخواهد بود. در همین شرایط، حملات اخیر رژیم صهیونیستی و آمریکا به خاک ایران و آسیب دیدن بخشی از صنایع، نگرانی‌های تازه‌ای را در فضای عمومی ایجاد کرد؛ نگرانی‌هایی که این بار تنها به تأمین گوشت محدود نبود و حتی موضوع بسته‌بندی محصولات پروتئینی را نیز در بر می‌گرفت. چراکه همزمان با انتشار خبر آسیب برخی مجتمع‌های پتروشیمی، ابهاماتی درباره تأمین مواد اولیه بسته‌بندی و اثر احتمالی آن بر قیمت تمام‌شده محصولات گوشتی مطرح شد.

هرچند مسئولان دولتی در همان روزها بارها اعلام کردند ذخایر کالاهای اساسی در وضعیت مطلوب قرار دارد و مشکلی در تامین بازار نداریم، اما این پرسش همچنان مطرح بود که زنجیره تولید و فرآوری گوشت در عمل چگونه مدیریت می‌شود و این صنعت تا چه اندازه برای مواجهه با بحران‌های ناگهانی آمادگی دارد؟ برای پاسخ به این پرسش، خبرنگار ایسنا راهی یکی از واحدهای تولید، فرآوری و بسته‌بندی محصولات پروتئینی شد؛ مجموعه‌ای که از مرحله ورود مواد اولیه تا شقه‌کردن، تفکیک، بسته‌بندی، نگهداری در سردخانه و مدیریت ضایعات را به‌صورت یکپارچه انجام می‌دهد.

یکی از مسئولان کنترل کیفیت در ابتدای بازدید توضیح می‌دهد: «در اینجا اولین مرحله، پذیرش و ارزیابی محموله ورودی است. ما بدون تایید آزمایش‌های اولیه، اجازه ورود هیچ محموله‌ای به خط تولید را نمی‌دهیم. دما، شرایط حمل، سلامت ظاهری و مستندات بهداشتی همگی بررسی می‌شوند.»

او تاکید می‌کند که این مرحله، نقطه شروع یک زنجیره حساس است: «اگر اینجا خطایی رخ دهد، کل فرآیند بعدی تحت تأثیر قرار می‌گیرد. بنابراین سخت‌گیرانه‌ترین بخش کار همین نقطه ورود است.»

#### از شقه‌کردن تا تفکیک دقیق اجزا

در سالن اصلی فرآوری، عملیات شقه‌کردن و تفکیک بخش‌های مختلف گوشت در جریان است. گوشت پس از ورود، به بخش‌های اصلی تقسیم شده و هر قسمت مسیر مشخصی را طی می‌کند. یکی از تکنسین‌های خط تولید در توضیح این مرحله می‌گوید: «اینجا همه‌چیز بر اساس استاندارد تعریف شده جلو می‌رود. هدف فقط جدا کردن نیست؛ ما باید دقیق بدانیم هر بخش برای چه مصرفی است؛ مصرف داخلی، بسته‌بندی تازه، یا حتی فرآوری‌های ثانویه.»

او ادامه می‌دهد: «حتی کوچک‌ترین خطا در برش یا تفکیک می‌تواند روی کیفیت نهایی و ارزش محصول تأثیر بگذارد. برای همین آموزش نیروی انسانی و کنترل مداوم کیفیت، جزو اصول ثابت کار ماست.»

#### بسته‌بندی؛ نقطه اتصال صنعت و بازار

در بخش بسته‌بندی، فضا کاملاً متفاوت می‌شود. خطوط استیل، دستگاه‌های وکیوم، سیستم‌های کنترل دما و بسته‌بندی اتوماتیک، تصویری صنعتی و دقیق از یک فرآیند کاملاً کنترل‌شده را نمایش می‌دهد. یکی از کارشناسان بسته‌بندی در این بخش می‌گوید: «اینجا محصول باید آماده ورود به بازار شود؛ یعنی هم از نظر ظاهری، هم از نظر بهداشتی و هم از نظر ماندگاری؛ بسته‌بندی فقط یک پوشش نیست، بخشی از زنجیره حفظ کیفیت است.»

او با اشاره به سیستم‌های سردخانه‌ای و کنترل دما اضافه می‌کند: «اگر زنجیره سرد حتی برای مدت کوتاهی قطع شود، کل کیفیت محصول آسیب می‌بیند. ما اینجا به‌صورت لحظه‌ای دما را پایش می‌کنیم.»

یکی از بخش‌های قابل توجه در این واحد، نحوه مدیریت ضایعات و اجزای جانبی است. برخلاف تصور عمومی، تقریباً هیچ بخشی از دام بدون برنامه مدیریت نمی‌شود. کارشناس این بخش توضیح می‌دهد: «در فرآیند صنعتی امروز، چیزی به نام ضایعات بی‌ارزش عملاً وجود ندارد. بخش‌هایی که قابلیت مصرف مستقیم ندارند، وارد فرآیندهای دیگر می‌شوند.»

او ادامه می‌دهد: «بخشی از این مواد در صنایع جانبی استفاده می‌شود و بخشی دیگر پس از فرآوری‌های خاص، به محصولات قابل استفاده تبدیل می‌شود. هدف اصلی، کاهش هدررفت و افزایش بهره‌وری اقتصادی است.» یکی از مدیران فنی نیز در همین بخش می‌گوید: «اگر این مدیریت درست انجام نشود، حجم زیادی از منابع از بین می‌رود. ما تلاش کرده‌ایم نگاه سنتی به ضایعات را تغییر دهیم و آن را به بخشی از زنجیره ارزش تبدیل کنیم.»

علیرضا رفیعی پور -رئیس سازمان دامپزشکی کشور - در حاشیه این بازدید اظهار کرد: شرکت‌های عمل‌آوری، بسته‌بندی و فرآوری که موفق به دریافت رتبه A+ شده‌اند، امروز سهم قابل توجهی در بازار محصولات دامی کشور دارند؛ به‌طوری‌که حدود ۳۰ درصد بازار گوشت، بیش از ۵۰ درصد قطعه‌بندی و بسته‌بندی مرغ و حدود ۱۰ درصد حوزه آبزیان در این مراکز انجام می‌شود.

وی افزود: نخستین خدمت این مجموعه‌ها کمک به استمرار تولید است؛ به این معنا که تولیدکننده با فروش دام، مرغ یا آبزیان خود به این مراکز، سریع‌تر به منابع مالی دسترسی پیدا می‌کند و می‌تواند روند تولید را ادامه دهد.

رئیس سازمان دامپزشکی کشور با اشاره به فعالیت گسترده نیروی انسانی در این مراکز تصریح کرد: صدها کارگر در بخش‌های مختلف این واحدها مشغول فعالیت هستند و هر کدام مسئولیت مشخصی دارند. بخشی از گوشت‌ها برای مصرف مستقیم خانوار آماده می‌شود و بخشی نیز پس از فرآوری به محصولات دیگری تبدیل می‌شود.

رفیعی‌پور ادامه داد: یکی از مهم‌ترین کارکردهای مراکز عمل‌آوری و بسته‌بندی، جلوگیری از ضایعات و هدررفت سرمایه ملی است. بسیاری از بخش‌هایی که در فرآیند آماده‌سازی جدا می‌شوند، یا صادر شده و یا به پودر گوشت و خوراک دام تبدیل می‌شوند و دوباره وارد چرخه تولید خواهند شد.

در ادامه بازدید دمای پایین و نور محدود، نشان‌دهنده مرحله‌ای است که محصول باید کیفیت خود را برای ورود به بازار حفظ کند. یکی از مسئولان سردخانه توضیح می‌دهد: «اینجا آخرین حلقه قبل از خروج محصول است. هر بسته دارای کد رهگیری است و از لحظه تولید تا اینجا قابل ردیابی است.» او تأکید می‌کند: «کنترل دما در این بخش حیاتی است. حتی چند درجه تغییر می‌تواند ماندگاری محصول را تحت تأثیر قرار دهد.»

در نهایت آنچه که اهمیت دارد با توجه به شرایط متفاوت سیاسی کشور، تامین و توزیع این محصول استراتژیک اهمیت بسیار بالایی دارد و در این میان شاید نگرانی‌هایی نیز بابت تامین این محصول از طریق مرزهای متفاوت وجود دارد اما به گفته رئیس سازمان دامپزشکی کشور، گوشت، مرغ، ماهی، عسل، شیر و لبنیات بین ۷۰ تا ۸۵ درصد وعده‌های غذایی مردم را تشکیل می‌دهد و تولیدکنندگان این بخش طی ۴۷ سال گذشته در شرایط تحریم و جنگ‌های مختلف، سختی‌های بسیاری را تحمل کرده‌اند اما با کمک دانشمندان حوزه دامپزشکی، شرکت‌های دانش‌بنیان و فعالان این صنعت، توانستیم در حوزه کنترل بیماری‌های دامی و مشترک، شرایط تولید را به نقطه‌ای برسانیم که امروز در فروشگاه‌ها وفور فرآورده‌های خام دامی مشاهده می‌شود. مجموعه اقدامات باعث شده تولید در حوزه دام، طیور، آبزیان و زنبورعسل بدون وقفه ادامه پیدا کند و کشور در بسیاری از محصولات به شرایط مطلوبی برسد.

رفیعی پور در گفت و گو با ایسنا، نیز درباره اینکه صنایع پتروشیمی در جنگ تحمیلی سوم دچار آسیب شدند و آیا این موضوع بخش بسته‌بندی محصولات پروتئینی را دچار مشکل خواهد کرد یا خیر؟ اظهار کرد: مواد اولیه بسته‌بندی از جمله رول‌ها و مواد اولیه پتروشیمی در انبارها موجود است و هیچ مشکلی در این زمینه وجود ندارد و حتی در صورت نیاز از کشورهای شمالی و آسیای میانه و از طریق واردات نیاز صنعت جبران و تامین خواهد شد.

مسعود رسولی - دبیر انجمن تولید و بسته‌بندی گوشت ایران - نیز در گفت‌وگو با ایسنا، درباره بسته‌بندی گوشت و تاثیرات جنگ تحمیلی سوم بر این صنعت اظهار کرد: هزینه‌های بسته‌بندی افزایش پیدا کرده و محصولات پتروشیمی گران شده‌اند، اما هزینه بسته‌بندی در محصولاتی مانند گوشت و مرغ سهم بسیار ناچیزی از قیمت نهایی را تشکیل می‌دهد و عملاً اثر محسوسی روی قیمت مصرف‌کننده ندارد.

وی افزود: ممکن است در برخی کالاها مانند آب معدنی، هزینه بسته‌بندی سهم قابل‌توجهی در قیمت تمام‌شده داشته باشد، اما در حوزه گوشت و مرغ چنین اتفاقی نمی‌افتد

کلیه حقوق متعلق به شبکه خبری صنایع غذایی ایران می باشد.