

هشتمین کشتارگاه طیور خراسان رضوی صاحب اتاق سرد شد

۱۳۸۸/۰۹/۲۳ - ۱۸:۲۵

شب گذشته یکی دیگر از کشتارگاه های استان و به نوعی اولین کشتارگاه طیور شهرستان مشهد، اتاق سرد (CHILLING ROOM) خود را با هزینه 7 میلیارد ریالی و با حضور مسئولین استانی افتتاح کرد.

در این مراسم که با حضور مدیر کل دامپزشکی خراسان رضوی، معاون بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی، مدیر کل پشتیبانی امور دام استان، رئیس سازمان نظام دامپزشکی استان انجام شد، دکتر سید محسن دستور، مدیر کل دامپزشکی خراسان رضوی با اشاره به قابلیت های بالای مراکز تولید فرآورده های خام دامی استان اظهار داشت: حدود 15 سال گذشته به لحاظ کشتار طیور وضعیت نامطلوبی داشتیم که با هماهنگی دستگاه های مرتبط در حال حاضر شاهد ارتقای سطح بهداشت عمومی در این بخش هستیم به نحوی که تمامی کشتارگاه های طیور استان در حال حاضر به تعداد 14 باب همگی صنعتی هستند و محصولات آنها هم به لحاظ بهداشتی و هم به لحاظ شرعی مورد تأیید دامپزشکی است و کشتارگاه سپیدگوشت مشهد به عنوان هشتمین کشتارگاه طیور خراسان رضوی اتاق سرد خود را راه اندازی کرده است و در این مورد لازم است به سمتی برویم که کشتارگاه های دیگر نیز این حرکت را انجام دهند. وی با اشاره به مزایای اتاق سرد در کشتارگاه های طیور، این اقدام را گامی موثر و مهم در آگیری لاشه های کشتار شده، حفظ برودت لاشه ها و در کل ارتقای کیفیت محصولات دانست.

دکتر دستور افزود: در سال گذشته 55 میلیون قطعه طیور در کشتارگاه های استان کشتار شده است که قسمت اعظم آن در کشتارگاه های طیور مشهد انجام شده است. مدیر کل دامپزشکی استان افزود: در این کشتارگاه علاوه بر اتاق سرد، بسته بندی پای مرغ و نیز تهیه خمیر مرغ به صورت بهداشتی انجام می شود. وی اظهار داشت: پای مرغ از جمله ضایعاتی بود که در کشتارگاه های طیور تولید می شد و به دلیل عدم امکان بسته بندی مناسب نه تنها صرفه اقتصادی نداشت، بلکه گاهی دور ریختن آن نیز مشکلات زیست محیطی ایجاد می کرد.

این مقام مسئول افزود: در سال گذشته 970 تن پای مرغ از استان صادر شد که با توجه به ایجاد این امکان در مشهد، از این پس پای مرغ مطابق با آخرین استانداردهای بهداشتی، بسته بندی شده و قابلیت عرضه در بازارهای جهانی را پیدا کرده است. در ادامه این مراسم معاون بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی مشهد نیز با اشاره به ضرورت حفظ چرخه بهداشتی در تولید محصولات در کشتارگاه های طیور اظهار داشت: تولید کنندگان محصولات غذایی باید به سمتی بروند که قادر باشند تمامی نیازهای مخاطبان را پاسخگو باشند و تنوع محصولات آنها سبب ایجاد نیازهای جدید نیز بشود. دکتر احتشام فر گفت: صاحبان صنایع لازم است با هماهنگی دستگاه های بهداشتی و محیط زیست کلیه عوامل مخاطره آمیز را کنترل کرده تا صنعتی پاک و سالم داشته باشند. وی در ادامه اظهار داشت: با هرگونه عاملی که سلامت مردم را به مخاطره اندازد برخورد کنیم.

در پایان این مراسم کلیه مسئولین و حاضرین از خط کشتار و اتاق سرد کشتارگاه طیور سپیدگوشت بازدید کردند.

روابط عمومی اداره کل دامپزشکی خراسان رضوی

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