

بازار محصولات لبنی تعریفی ندارد

رئیس انجمن صنفی گاوداران گفت: با مطرح شدن موضوع آفلاتوکسین در شیر، فروش کارخانه های لبنی ۲۰ درصد کاهش یافته است. سید احمد مقدسی رئیس انجمن صنفی گاوداران در گفت و گو با خبرنگار صنعت، تجارت و کشاورزی گروه اقتصادی باشگاه خبرنگاران جوان، التهاب بازار گوشت و دام زنده را تکذیب کرد و گفت: با وجود انباشتگی دام در واحدهای دامداری، قیمت هر کیلو دام زنده سنگین ۴ هزار تومان کاهش یافته است. در حال حاضر ۲۰۰ هزار راس دام سنگین آماده هستند که دامداران حاضرند با نرخ مصوب ۲۷ هزار تومان در بازار عرضه کنند مقدسی از کاهش ۴ هزار تومانی قیمت دام سنگین در بازار خبر داد و گفت: هم اکنون قیمت هر کیلو دام زنده به ۲۳ هزار تومان رسیده که با این وجود روی دست تولیدگان مانده است

رئیس انجمن صنفی گاوداران با اشاره به اینکه سالیانه ۸۸۰ هزار تن گوشت قرمز در کشور مورد استفاده قرار می گیرد، بیان کرد: با توجه به مصرف سالیانه ۹۰۰ هزار تن گوشت در کشور تنها باید ۲۰ هزار تن نیاز کشور از طریق واردات تامین شود که متأسفانه بنابر آمار تا تاریخ ۱۶ آذر ۱۱۷ هزار تن گوشت وارد کشور شده است

وی قیمت تمام شده هر کیلو دام زنده سنگین را ۳۱ هزار و ۷۰۰ تومان اعلام کرد و گفت: با احتساب تمامی هزینه های تولید و ۲۲ درصد افت استخوان، قیمت هر کیلو گوشت گوساله نباید از ۸۰ هزار تومان بیشتر باشد که متأسفانه به سبب ناتوانی وزارت صمت در کنترل بازار، صادرات را ممنوع کردند، این در حالی است که با انباشت دام و مازاد تولید مواجه هستیم

این مقام مسئول با اشاره به اینکه خبری از اجرای مصوبه خرید تضمینی دام زنده نیست، بیان کرد: اگرچه مصوبه دولت در زمینه خرید تضمینی دام زنده، قیمت گوشت در بازار را افزایش داده، اما تاکنون یک کیلو دام از دامداران خریداری نشده است

مرگ و میر انسانی ها شود. با توجه به مراقبت های بهداشتی، رعایت ضوابط و استانداردهای بهداشتی که ابزی پروران، دامداران و مرغداران به آن عمل می کنند، جای هیچ گونه نگرانی مبنی بر انتقال ویروس وجود ندارد

رئیس سازمان دامپزشکی با اشاره به اینکه شیوع این نوع ویروس کرونا ارتباطی به حیوان یا دام ندارد، بیان کرد: از آنجایی که منشأ این نوع ویروس در گذشته از حیوان به انسان بوده است، به همین خاطر به دامداران توصیه می کنیم که مقررات و الزامات را رعایت کنند ضرورت خرید فراورده های لبنی از مجاری مجاز

رفیعی پور در پایان تصریح کرد: با توجه به شیوع ویروس کرونا به افراد توصیه می شود که فراورده های خام دامی همچون مرغ، گوشت، شیر، لبنیات، عسل و تخم مرغ را از مجاری مجاز خریداری و به صورت کاملاً پخته گوشت سفید، قرمز و تخم مرغ را مصرف کنند

گزارشی از ابتلای دام به ویروس کرونا نداریم

رئیس سازمان دامپزشکی کشور گفت: با توجه به شیوع ویروس کرونا به افراد توصیه می شود که از مجاری مجاز فراورده های لبنی را خریداری کنند به گزارش فودنا، علیرضا رفیعی پور رئیس سازمان دامپزشکی کشور با اشاره به اینکه گزارشی از ابتلای دام ها به ویروس کرونا نداشتیم، اظهار کرد: سال هاست که بحث خانواده ویروس کرونا به عنوان بیماری مشترک دام و انسان شناخته شده، اما تاکنون این ویروس برای جامعه انسانی خطر نداشته است

او با اشاره به اینکه در ابتدا این ویروس با منشأ حیوانی شناخته شده است، افزود: طی چند دهه گذشته این ویروس توانست بعد از جهش ژنتیکی از انسان به انسان دیگر منتقل و منجر به مرگ و میر انسانی ها شود. با توجه به مراقبت های بهداشتی، رعایت ضوابط و استانداردهای بهداشتی که ابزی پروران، دامداران و مرغداران به آن عمل می کنند، جای هیچ گونه نگرانی مبنی بر انتقال ویروس وجود ندارد

رئیس سازمان دامپزشکی با اشاره به اینکه شیوع این نوع ویروس کرونا ارتباطی به حیوان یا دام ندارد، بیان کرد: از آنجایی که منشأ این نوع ویروس در گذشته از حیوان به انسان بوده است، به همین خاطر به دامداران توصیه می کنیم که مقررات و الزامات را رعایت کنند ضرورت خرید فراورده های لبنی از مجاری مجاز

رفیعی پور در پایان تصریح کرد: با توجه به شیوع ویروس کرونا به افراد توصیه می شود که فراورده های خام دامی همچون مرغ، گوشت، شیر، لبنیات، عسل و تخم مرغ را از مجاری مجاز خریداری و به صورت کاملاً پخته گوشت سفید، قرمز و تخم مرغ را مصرف کنند

کرونا با مصرف شیر به انسان منتقل نمی شود

خوردن ادویه رنجبیل و سرفه های خشک، مصرف شیر و عدم انتقال کرونا، خواب و رژیم غذایی بد عامل افزایش بیماری قلبی، مواد غذایی و افزایش سربازان دفاعی بدن

به گزارش خبرنگار ایمن، متخصص تغذیه در چهارمحال و بختیاری با اشاره به اینکه مصرف رنجبیل با توجه به طبع گرم در برخی از افراد موجب ایجاد حساسیت می کند، اظهار کرد: سرفه های خشک از علائم ایجاد حساسیت در فرد است. بنابراین این سرفه های ناشی از مصرف برخی از مواد غذایی مانند رنجبیل باعث ایجاد نگرانی در افراد می شود

تینا جعفری با تأکید بر شایعات فضای حقیقی و مجازی برای مصرف برخی از داروها و مواد خوراکی برای جلوگیری از ابتلا به کرونا، گفت: مردم برای جلوگیری از ابتلا به کرونا ویروس نیازی به مصرف قرص و مکمل های حاوی ویتامین ث ندارند، مردم ویتامین ث مورد نیاز خود را از میوه ها و سبزیجات تأمین کنند

این متخصص تغذیه ادامه داد: مصرف لبنیات و شیر برای بدن انسان در ابتلا به کرونا ویروس ضرری ندارد و مردم با خیالی آسوده می توانند این مواد غذایی را مصرف کنند

وی در خصوص مصرف رنجبیل، سیر و لیمو برای جلوگیری از کرونا ویروس، تصریح کرد: این مواد غذایی خاصیت خوبی دارند، اما از لحاظ علمی ثابت نشده است که می توانند جلوی بروز بیماری در بدن انسان را به تنهایی بگیرند

متخصص تغذیه و رژیم درمانی، گفت: تحقیقات نشان داده اند که دریافت مرکبات به واسطه ویتامین ث موجود در آنها می تواند به افزایش قدرت سیستم ایمنی بدن کمک کنند

دانشیار گروه بهداشت و کنترل مواد غذایی دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران، گفت: تاکنون هیچ گونه گزارشی مبنی بر انتقال ویروس کرونا از طریق شیر به انسان وجود ندارد؛ چرا که در حال حاضر در مرحله انتقال انسان به انسان این ویروس هستیم

نگین نوری روبا اشاره بر لزوم افزایش مصرف لبنیات در روزهایی که ابتلا به شیوع ویروس کرونا در کشور افزایش یافته است، اظهار کرد: هر موقع بحث هر گونه آلودگی پیش می آید، مصرف شیر به شدت توصیه می شود، اما مشخص نیست پشت اخبار مربوط به لزوم کاهش مصرف شیر چه استدلال علمی نهفته است

ادامه در صفحه ۲

نکات مهم برای حذف ویروس کرونا از شیر و گوشت

کارشناس پدافند غیرعامل: به مردم اطمینان می دهیم فراورده های گوشتی و لبنی که از مراکز تحت نظارت تهیه شود، سالم و قابل مصرف است

به گزارش سراج ۲۴، دکتر سجاد ایمانی دبیر امنیت غذایی قرارگاه زیستی سازمان پدافند غیرعامل کشور با بیان این مطلب، اظهار داشت: در فرایند اولیه و چرخه تولید فراورده های خام گوشتی امکان انتقال بیماری هایی مثل کرونا به محصولات گوشتی وجود ندارد اما در بحث ثانویه در صورتی که دستی به ویروس کروید - ۱۹ آلوده باشد می تواند محصول را نیز آلوده نماید

وی اضافه کرد: در روند تولید فراورده های خام گوشتی و لبنی اگر فرد، محیط و یا وسایل مورد استفاده در کشتارگاه و قصابی مثل کارد و وسایل کاربردی در جمع آوری مرغ، تخم مرغ و فراورده های لبنیاتی آلوده به ویروس باشد می تواند عامل انتقال بیماری به مصرف کنندگان شود که البته این مسئله در کارخانه های تولید این فراورده ها که استانداردهای بهداشتی رعایت می شود، امکان پذیر نیست اما مراکز غیر مجاز ممکن است عامل انتشار بیماری باشند

ایمانی امکان آلودگی محصولات به ویروس کرونا در فرایند تولید شیر و گوشت در کارخانه جات تولیدی کشور را غیرممکن عنوان کرد و گفت: انتقال ویروس غیرمستقیم و از طریق فرد آلوده و یا وسایل آلوده امکان دارد که در کارخانه ها و مراکز مجاز و تحت نظارت دامپزشکی و وزارت بهداشت به دلیل رعایت کامل استانداردهای بهداشتی و ایمنی غذایی و بازدید های مستمر، این مسئله منتفی بوده و محصولات سالم هستند

وی ادامه داد: در شرایط حاضر شیرهای پاستوریزه و هموژنیزه شده که در کارخانه های پرخوردار از استاندارد تولید و بسته بندی مورد اطمینان هستند اما استفاده از لبنیات فله به خصوص در مکان هایی که تحت نظارت نیستند، مجاز نبوده و اصلاً توصیه نمی شود

کرونا با مصرف شیر به انسان منتقل نمی شود

خوردن ادویه زنجبیل و سرفه های خشک، مصرف شیر و عدم انتقال کرونا، خواب و رژیم غذایی بد عامل افزایش بیماری قلبی، مواد غذایی و افزایش سربازان دفاعی بدن

به گزارش خبرنگار ایمنا، متخصص تغذیه در چهارمحال و بختیاری با اشاره به اینکه مصرف زنجبیل با توجه به طبع گرم در برخی از افراد موجب ایجاد حساسیت می کند، اظهار کرد: سرفه های خشک از علائم ایجاد حساسیت در فرد است. بنابراین این سرفه های ناشی از مصرف برخی از مواد غذایی مانند زنجبیل باعث ایجاد نگرانی در افراد می شود

تینا جعفری با تاکید بر شایعات فضای حقیقی و مجازی برای مصرف برخی از داروها و مواد خوراکی برای جلوگیری از ابتلاء به کرونا، گفت: مردم برای جلوگیری از ابتلاء به کرونا ویروس نیازی به مصرف قرص و مکمل های حاوی ویتامین ث ندارند، مردم ویتامین ث مورد نیاز خود را از میوه ها و سبزیجات تأمین کنند

این متخصص تغذیه ادامه داد: مصرف لبنیات و شیر برای بدن انسان در ابتلاء به کرونا ویروس ضرری ندارد و مردم با خیالی آسوده می توانند این مواد غذایی را مصرف کنند

وی در خصوص مصرف زنجبیل، سیر و لیمو برای جلوگیری از کرونا ویروس، تصریح کرد: این مواد غذایی خاصیت خوبی دارند، اما از لحاظ علمی ثابت نشده است که می توانند جلوی بروز بیماری در بدن انسان را به تنهایی بگیرند

متخصص تغذیه و رژیم درمانی، گفت: تحقیقات نشان داده اند که دریافت مرکبات به واسطه ویتامین ث موجود در آنها می توانند به افزایش قدرت سیستم ایمنی بدن کمک کنند

دانشیار گروه بهداشت و کنترل مواد غذایی دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران، گفت: تاکنون هیچ گونه گزارشی مبنی بر انتقال ویروس کرونا از طریق شیر به انسان وجود ندارد؛ چرا که در حال حاضر در مرحله انتقال انسان به انسان این ویروس هستیم

نگین نوری روبا اشاره بر لزوم افزایش مصرف لبنیات در روزهایی که ابتلاء به شیوع ویروس کرونا در کشور افزایش یافته است، اظهار کرد: هر موقع بحث هر گونه آلودگی پیش می آید، مصرف شیر به شدت توصیه می شود، اما مشخص نیست پشت اخبار مربوط به لزوم کاهش مصرف شیر چه استدلال علمی نهفته است

وی با بیان اینکه کرونا ویروس که گاو را بیمار می کند با کرونا ویروسی که امروز با آن سر و کار داریم، متفاوت است، افزود: در مورد مصرف شیر دو مسأله مطرح است. در مورد شیر اهمیت دارد، رعایت مقررات بهداشتی در تمام مراحل تولید این ماده لبنی و از لحظه ورود به کارخانه تا تحویل به مصرف کننده است

دانشیار دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران دبا تاکید بر اینکه شیر را به صورت غیر حرارت دیده نباید مصرف کرد، گفت: ویروس کرونا در مدت ۳۰ دقیقه و در حرارت ۶۰ درجه سانتیگراد از بین می رود و باید از پاستوریزه بودن و حرارت دیدن شیر مطمئن شویم

نکات مهم برای حذف ویروس کرونا از گوشت و شیر

کارشناس پدافند غیرعامل: به مردم اطمینان می دهیم فرآورده های گوشتی و لبنی که از مراکز تحت نظارت تهیه شود، سالم و قابل مصرف است

به گزارش سراج ۲۴، دکتر سجاد ایمانی دبیر امنیت غذایی قرارگاه زیستی سازمان پدافند غیرعامل کشور با بیان این مطلب، اظهارداشت: در فرآیند اولیه و چرخه تولید فرآورده های خام گوشتی امکان انتقال بیماری هایی مثل کرونا به محصولات گوشتی وجود ندارد اما در بحث ثانویه در صورتی که دستی به ویروس کروید - ۱۹ آلوده باشد می تواند محصول را نیز آلوده نماید. در روند تولید فرآورده های خام گوشتی و لبنی اگر فرد، محیط و یا وسایل مورد استفاده در کشتارگاه و قصابی مثل کارد و وسایل کاربردی در جمع آوری مرغ، تخم مرغ و فرآورده های لبنیاتی آلوده به ویروس باشد می تواند عامل انتقال بیماری به مصرف کنندگان شود که البته این مسئله در کارخانه های تولید این فرآورده ها که استانداردهای بهداشتی رعایت می شود، امکان پذیر نیست اما مراکز غیر مجاز ممکن است عامل انتشار بیماری باشند

ایمانی امکان آلودگی محصولات به ویروس کرونا در فرآیند تولید شیر و گوشت در کارخانه جات تولیدی کشور را غیرممکن عنوان کرد و گفت: انتقال ویروس غیرمستقیم و از طریق فرد آلوده و یا وسایل آلوده امکان دارد که در کارخانه ها و مراکز مجاز و تحت نظارت دامپزشکی و وزارت بهداشت به دلیل رعایت کامل استاندارد های بهداشتی و ایمنی غذایی و بازدید های مستمر، این مسئله منتفی بوده و محصولات سالم هستند

وی ادامه داد: در شرایط حاضر شیرهای پاستوریزه و هموئیزه شده که در کارخانه های برخوردار از استاندارد تولید و بسته بندی مورد اطمینان هستند اما استفاده از لبنیات فله به خصوص در مکان هایی که تحت نظارت نیستند، مجاز نبوده و اصلاً توصیه نمی شود

کارشناس قرارگاه زیستی پدافند غیرعامل در ادامه گفتگوی خود با خبر ۲۴ با اشاره به اثبات زئوتوز (بیماری مشترک قابل انتقال بین انسان و دام) بودن کرونا، گفت: متأسفانه فرهنگ نابجای زندگی با حیواناتی مثل سگ و گربه در کشور ما رسوخ کرده و عامل ایجاد مشکلاتی شده که به مرور زمان نمایان خواهد شد چراکه این حیوانات به ویژه گربه سانان عاملی مؤثر در انتقال بیماری های ویروسی مثل کرونا هستند

وی افزود: ورود این حیوانات خانگی به محل زندگی مخصوصاً اماکن خصوصی، اتاق خواب، آشپزخانه، میز غذا و سایر اماکن تردد ما امکان انتقال آلودگی های مختلف از جمله مبتلا شدن به کرونا را بسیار افزایش می دهد چراکه این انتقال در کشور چین و کره جنوبی به اثبات رسیده است

دکتر ایمانی با اشاره به از بین رفتن ویروس کروید ۱۹ در حرارت بالا و پخت کامل مواد گوشتی، خاطرنشان کرد: غذایی که در دمای بالاتر از ۲۴ درجه سانتیگراد پخته شود، عاری از ویروس کروناست چون این ویروس در دما و حرارت بالا ظرف ۱۵ دقیقه از بین می رود. در پخت مواد خام مثل گوشت های سفید و قرمز نهایت دقت اعمال شود و حتماً از پخته شدن کامل آنها اطمینان حاصل کنید لذا بایستی به جد از مصرف گوشت نیم پز، بخار پز و درکل غیرپخت کامل که می تواند ما را در معرض تهدید به ابتلا به کرونا قرار دهد، پرهیز کرده تا با پخت کامل غذا این تهدید برطرف گردد. هنگام پاک کردن و قطعه کردن گوشت های قرمز و سفید شستشوی گوشت، استفاده از دستکش بهداشتی مناسب، شستشوی کامل دست ها پس از اتمام کار و توجه به پخت کامل غذا ضروریست

کارشناس امنیت غذایی توجه به سلامت محصولات لبنی را ضروری توصیف کرد و یادآور شد: محصولات ارائه شده در کارخانجات تولید لبنیات استاندارد بوده و حرارت کافی را می بینند اما توجه کنیم که برای از بین بردن ویروس کرونا در شیر حرارت ۶۰ و ۷۰ درجه به بالا الزامیست و با توجه به انجام این پروسه در تولید شیرهای پاستوریزه، توصیه می شود از محصولات لبنی پاستوریزه و هموئیزه استاندارد استفاده شود. استفاده از لبنیاتی که در اماکن و مراکز غیر بهداشتی و عاری از نظارت مستمر وزارت بهداشت عرضه می گردد مجاز نبوده چراکه ممکن است عاملی برای انتقال بیماری ها و تهدید سلامت افراد شود

دبیر امنیت غذایی قرارگاه زیستی سازمان پدافند غیرعامل در پایان با اشاره به اینکه نهادهای متولی بهداشت جامعه امنیت و ایمنی غذایی ما را همواره مورد توجه، رصد و ضمانت خود قرار می دهند، گفت: وزارت بهداشت، سازمان دامپزشکی، سازمان غذا و دارو و سایر متولیان بهداشت و سلامت جامعه همواره در حوزه نظارت بر امنیت غذایی مردم اهتمام ویژه ای به خرج داده و تذکرت لازم در عرصه های مختلف را ارائه می دهند لذا در شرایط حاضر در این مقوله جای نگرانی نیست

دکتر ایمانی سلامت، ایمنی و امنیت غذایی مردم را برای همه متولیان به ویژه سازمان پدافند غیرعامل و قرارگاه زیستی دارای اهمیت ویژه و خاص عنوان کرد و اظهارداشت: در حوزه امنیت غذایی از منظر کمی، کیفی و بحث حلیت (حلال بودن) مواد غذایی مورد استفاده احاد جامعه همواره مورد رصد ویژه بوده و از اهتمام خاصی برخوردار است لذا این تضمین داده می شود که استفاده از محصولات و فرآورده هایی که در مراکز مجاز و تحت نظارت عرضه می شوند هیچ گونه مشکلی ندارد