

## خمیر ناسالم پیروز میدان سلامتی

پس از طرح مسئله به نام سوسیس و کالباس چه می خوریم؟؟ و آشنا شدن با نحوه آماده کردن خمیر مرغ و استفاده این ماده در تولید سوسیس و کالباس، حال باید به حل مسئله فکر کرد...



پس از طرح مسئله به نام سوسیس و کالباس چه می خوریم؟؟ و آشنا شدن با نحوه آماده کردن خمیر مرغ و استفاده این ماده در تولید سوسیس و کالباس، حال باید به حل مسئله فکر کرد ، نوشتار زیر به بررسی تاریخچه برخورد با خمیر مرغ در تولید سوسیس و کالباس و علل ناموفق بودن این موضوع دارد .

خوشبختانه به همت جمعی از کارشناسان با غیرت معاونت غذا و داروی وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی، در این معاونت از ابتدای سال 89 تصمیم بر آن شد که جلوی استفاده از خمیر مرغ در فرآورده های گوشتی گرفته شود و به همین جهت در تیر ماه 89 دستورالعمل شماره FBI/-360 مورخ 89/4/3 برای استفاده از خمیر مرغ تدوین و به صاحبان صنایع ابلاغ شد. بر اساس دستورالعمل ضربتی وزارت بهداشت کارخانجات موظف بودند تا پروانه های ساخت محصولات با خمیر مرغ را باطل نموده و پروانه های جدید تقاضا نمایند و همچنین معاونت های غذا و داروی استان ها نیز تا تعیین تکلیف نهایی دستگاه های استخوان گیر کارخانه های تولیدی سوسیس و کالباس را در محل خط تولید پلمپ نمایند.

طبیعتاً اجرای این دستورالعمل ضربتی مقاوت بسیار زیادی از سمت صنعتگرانی که شرایط بازار رقابتیشان چند سالی بود بر اساس قیمت های پایین و حضور پر رنگ خمیر مرغ شکل گرفتی بود ایجاد می نمود. البته جلوی کار خطا را باید به هر نحوی گرفت حتی اگر عجولانه باشد ولی در میان همه مقاومت ها و لابی ها یک حرف اساسی وجود داشت و آن اینکه اگر قرار است محدودیتی اعمال شود باید به یکباره و در همه جای کشور اعمال شود. زیرا در صورت اجرای ناقص و بخشی این دستورالعمل حاصل اجرای آن تنها از بین رفتن تولید کنندگان با سابقه و ملتزم به قانون در مقابل تولیدکنندگان متقلب است.

متأسفانه از همان ابتدای اجرای دستورالعمل مذکور چند عامل باعث نتیجه ندادن و به زعم نگارنده اثر معکوس بر آن گذاشت به گونه ای که اکنون پس از گذشت چند ماه از اجرای دستورالعمل، استفاده از خمیر مرغ نه تنها کاهش نیافته است بلکه به صورت به مراتب غیر بهداشتی تر و غیر قانونی در تعداد زیادی از کارخانجات سوسیس و کالباس در گوشه و کنار کشور صورت می گیرد. عوامل مربوطه به شرح زیر می باشد:

1- داستان تکراری نهادهای موازی: همانگونه که پیشتر نیز ذکر شد دو نهاد سازمان دامپزشکی و معاونت غذا و داروی وزارت بهداشت که از لحاظ مدیریتی نیز کاملاً مستقل می باشند در امر تولید و استفاده از خمیر مرغ دخیل هستند. در زمانی که معاونت غذا و داروی وزارت بهداشت قصد ریشه کن نمودن استفاده از خمیر مرغ را در کشور داشت، سازمان دامپزشکی اصرار بر قانونی بودن تولید خمیر مرغ در واحد های قطعه بندی تحت نظارت این نهاد داشت (و دارد) و اینکه معاونت غذا و دارو نمی تواند در حوزه کاری نهادی دیگر دخالت کند. در حالی که مشخص نشد آخر که خمیر مرغ تولیدی قطعه بندی ها قرار است کجا به غیر از صنعت سوسیس و کالباس استفاده شود؟

2- دخالت های نهادهای غیر مرتبط : به هر حال تولید کنندگان به این جهت که کارآفرینند مورد تکریم نهاد های دولتی هستند و زمانی که شکایتی به نهاد هایی مانند سازمان صنایع ، اداره کار و استانداری ها می برند مسئولان سعی در حل و فصل مسائل ایشان دارند. همزمان با اجرای چنین تغییر اساسی در صنعت سوسیس و کالباس مدیران زیادی دست به دامان نهاد های حمایتی تولید شدند و طبیعتاً تا حد زیادی نیز از این حمایت برخوردار شدند. استان اصفهان اولین استانی بود که این دستورالعمل از ابتدای تیر ماه 89 در آن اجرایی شد و کلیه دستگاه های استخوان گیر مستقر در کارخانجات این استان پلمپ گردید و معاونت غذا و داروی این استان نیز با قدرت و نظارت دقیق از استفاده از این دستگاه ها جلوگیری نمود ولی به طور مثال در استان فارس به عنوان یکی از قطب های تولید سوسیس و کالباس استانداری فارس و اتاق بازرگانی این استان جلوی اجرایی شدن دستورالعمل مذکور را گرفتند و در این استان تولیدکنندگان به صورت آزادانه تا انتهای مرداد ماه مجوز استفاده از دستگاه های استخوان گیر را داشتند و بعد از آن نیز طبق شواهد و شنیده ها تولید و استفاده از خمیر مرغ در این استان همچنان بازار داغی دارد. این وضعیت بیشترین ضربه را به اجرای

چنین دستورالعملی گذاشت. به گونه ای که برخی از تولیدکنندگان که سعی در رعایت قانون را داشتند با مشاهده چنین تبعیض هایی تا حد زیادی از قانونمداری خود پشیمان شدند و سعی کردند راه هایی برای استفاده غیرمجاز از خمیر مرغ بیابند. قطعاً رقابت با تولید کننده ای که از خمیر مرغ در محصولاتش استفاده می کند برای تولید کننده قانون مدار غیر ممکن است.

3- عدم عزم سراسری و جدی برای حذف خمیر مرغ: هنوز هستند کارشناسان بسیاری که در کنار صاحبان صنایع از خمیر مرغ به عنوان تکنولوژی که در کشور های پیشرفته نیز استفاده می شود دفاع می کنند و این تصمیم معاونت غذا و دارو برای حذف خمیر مرغ را غیر کارشناسی دانسته و معتقدند تولید فرآورده های گوشتی از خمیر مرغ پروتئین ارزان در اختیار جامعه می گذارد. همانگونه که پیشتر نیز اشاره شد هنوز سازمان دامپزشکی برای تولید خمیر مرغ مجوز قانونی صادر می کند. (البته کارشناسان محترم ذکر نمی کنند که در کشور های پیشرفته تعداد کارخانجات محدود است و مجوز چنین دستگاه هایی را به هر کسی نمی دهند). طبیعی است برای تغییر چنین مهمی که اجرای آن قطعاً تبعات اقتصادی شدیدی (درحوزه مربوطه) در پیش دارد در صورتی که عزم جدی و اطلاع رسانی همگانی در پیش نداشته باشد عملاً اجرایی نخواهد شد و مجریان طرح نیز در برخورد با مقاومتها و فشار هایی که در مقابل اجرا انجام می شود در صورت پشتیبانی نشدن پس از مدتی دلسرد شده و از ادامه پیگیری طرح و مقابله با متخلفین انصراف می دهند.

به این ترتیب در طی تابستان سال 89 صنعت سوسیس و کالباس در اثر ابلاغ دستورالعمل حذف خمیر مرغ دچار تنش و مشکلات شدیدی شد و اجرای دستورالعمل هم برای کارشناسان معاونت های غذا و دارو استان ها هم زحمت زیادی در بر داشته است ولی متأسفانه به دلایل فوق نتیجه همه این زحمات آنچنان که باید و شاید موثر واقع نشده است و همچنان به زعم کارشناسان صنعت سوسیس و کالباس در بیش از 80% کارخانه های کشور همچنان خمیر مرغ استفاده می شود. (البته در محصولات ارزان قیمت و همچنین در ساعات شب و غیر متعارف که دور از چشمان ناظران بهداشتی و ناظران ادارات دولتی) و این امر جز برای مردم ضرری را متوجه کسی نمی کند. اثبات این موضوع نیز آنچنان موضوع سختی نیست. قطعاً اگر در کارخانه ای از خمیر مرغ استفاده نشود محصول سوسیس 40% مرغ آن کارخانه نباید ارزان تر از 2500 تومان برای هر کیلو درب کارخانه عرضه شود در صورتی که هم اکنون 80% کارخانجات سوسیس 40% مرغ را به قیمت زیر 2000 تومان برای هر کیلو عرضه می کنند. مسئله زمانی پیچیده تر شده که این طرح همزمان با طرح هدفمند کردن یارانه ها شده است و از طرفی وزارت بازرگانی سعی در تثبیت قیمت ها دارد و به کارخانجات اولتیماتوم داده شده که محصولات را به قیمت سابق عرضه کنند. غافل از اینکه مهم ترین علت ارزان فروشی سابق کارخانجات سوسیس و کالباس استفاده گسترده از خمیر مرغ در تولید محصولات پایه بوده است.