

ستیل فلهای، غیر بهداشتی است

پاستیل را می‌توان جزو گروه شیرینی‌جات طبقه بندی کرد و شاید به همین خاطر هم باشد که این روزها به پای ثابت ظرف‌های شیرینی در مهمانی‌های رسمی و غیررسمی تبدیل شده است.



پاستیل را می‌توان جزو گروه شیرینی‌جات طبقه بندی کرد و شاید به همین خاطر هم باشد که این روزها به پای ثابت ظرف‌های شیرینی در مهمانی‌های رسمی و غیررسمی تبدیل شده است.

پاسخ دکتر هدایت حسینی، مدیرکل نظارت بر مواد آرایشی و بهداشتی وزارت بهداشت و دکتر مسعود کیمیاگر، متخصص تغذیه را به همین سوال بخوانید.

به گزارش سلامت نیوز دکتر حسینی می‌گوید: «#171 پاستیل‌های فلهای و باز موجود در فروشگاه‌ها و مراکز خرید مختلف، مورد تأیید وزارت بهداشت نیستند و خریدن و خوردن آنها به هیچ یک از اقشار جامعه توصیه نمی‌شود.»
پاستیل‌ها از افزودن شکر و آب به ژلاتین استخوان یا ژلاتین پوست گاو تهیه می‌شوند و البته انتخاب ژلاتین استخوان در همه کشورها به گاو محدود نمی‌شود و برخی از کشورها از ژلاتین استخوان خوک برای تهیه پاستیل استفاده می‌کنند. به همین خاطر هم هست که دکتر حسینی به هیچ عنوان خوردن انواع پاستیل بدون مجوز و پروانه وزارت بهداشت (چه پاستیل‌های بسته‌بندی و چه انواع باز آنها) را برای مردم مناسب نمی‌داند.

وی در این مورد اظهار می‌کند: «#171 ممکن است در پاستیل‌های بدون مجوز از رنگ‌های غیرمجاز یا ژلاتین خوکی نیز استفاده شده باشد و این نوع خوراکی‌ها اصلاً مورد تأیید وزارت بهداشت نیستند، وگرنه ما به آنها مجوز فروش می‌دادیم!»
او از برخورد با فروشندگان این گونه محصولات غیرمجاز در فروشگاه‌ها خبر داد و افزود: «#171 ما در حال جمع‌آوری کلیه محصولات فلهای و غیربهداشتی در سطح شهر هستیم و سرعت کارمان هم بستگی زیادی به خواست خود مردم دارد. بنابراین شما که مصرف‌کننده هستید، باید برای حفظ سلامت خود و اعضای خانواده‌تان، مخصوصاً کودکان، از خرید محصولات غذایی فلهای و بدون پروانه بهداشت خودداری کنید.»