



والدین برای خرید سوسیس و کالباس با بهترین کیفیت پیش قدم شوند

عضو هیات علمی وزارت بهداشت، با هشدار نسبت به عوارض تهیه و عرضه ساندویچ‌ها در زیرپله‌ای‌ها با مواد بی‌کیفیت و غیربهداشتی، گفت: «با توجه به علاقه‌ای که فرزندان به این مواد غذایی دارند...

عضو هیات علمی وزارت بهداشت، با هشدار نسبت به عوارض تهیه و عرضه ساندویچ‌ها در زیرپله‌ای‌ها با مواد بی‌کیفیت و غیربهداشتی، گفت: «با توجه به علاقه‌ای که فرزندان به این مواد غذایی دارند، والدین خود بهترین و با کیفیت‌ترین سوسیس و کالباس‌ها را خریداری نمایند و با سبزیجات تازه و ضدعفونی‌شده آنها را در اختیار فرزندان خود قرار دهند.»

دکتر ربابه شیخ الاسلام در گفتگو با خبرنگار سلامت نیوز درباره مصرف سوسیس و کالباس‌ها اظهار داشت: «توصیه همه متخصصین سلامت تغذیه این است که مصرف سوسیس و کالباس‌ها محدودتر شود، اما به دلیل اینکه کودکان و نوجوانان به این مواد علاقه بسیاری دارند ممکن است که به دور از چشم خانواده خود سوسیس و کالباس‌ها را از ساندویچی‌هایی تهیه کنند که مواد بی‌کیفیت و فاقد پروانه بهداشت را با قیمت پایین عرضه می‌کنند.»

این متخصص اپیدمیولوژی تغذیه افزود: «در این مغازه‌ها همچنین ممکن است موادی که داخل ساندویچ‌ها در کنار سوسیس و کالباس‌ها عرضه می‌شود مثل کاهو ضدعفونی نشده باشد، بنابراین بهتر است پدران و مادران خودشان محصولات کارخانه‌های معتبر را هر چند با قیمت بالاتر تهیه کنند و همراه با سبزیجات ضدعفونی شده مثل کاهو و سالادها، حداکثر ماهی 1 تا 2 بار در اختیار فرزندان خود قرار دهند.»

وی درباره محصولات بی‌کیفیت و ارزان قیمتی که در کارگاه‌های زیرپله‌ای تولید می‌شوند گفت: «امیدواریم اداره نظارت بر مواد غذایی و پایش مواد غذایی در کشور به وظیفه خود عمل کرده و نظارت دقیق بر غذاهای صنعتی داشته باشند تا مردم با اطمینان و بدون نگرانی این مواد غذایی را تهیه کنند.»

شیخ الاسلام تصریح کرد: «پیام من به وزارت بهداشت و اداره نظارت بر مواد غذایی این است که هر گاه خبری در رابطه با یک نوع ماده غذایی منتشر می‌شود مسئولین به این خبرها عکس العمل نشان داده و صحت آن را بررسی کرده و در صورت واقعیت داشتن خبر آن را پیگیری کنند و به مردم اطمینان دهند که مشکل بوجود آمده حل شده تا مردم بدون تشویش مواد غذایی خود را تهیه کنند و همچنین محصولات معتبر و یا مواد غذایی غیر بهداشتی را معرفی کنند تا مصرف کننده بداند از محصولات چه کارخانه‌ای می‌تواند استفاده کند.»

مدیر موسسه تغذیه سلامت و توسعه در رابطه با سوسیس و کالباس‌های تهیه شده از خمیر مرغ عنوان کرد: «اگر در تهیه خمیر مرغ نظارت کامل وجود داشته باشد تا کارخانه‌ها در تهیه این خمیرها تخلف نکرده و خمیر مرغ را بدون چربی و امعاء و احشاء مرغ تولید کنند ما از تهیه سوسیس و کالباس‌ها از خمیر مرغ استقبال می‌کنیم چرا که استفاده هر چه بیشتر از گوشت سفید به جای گوشت قرمز توصیه می‌شود.»

وی خاطر نشان کرد: «تولید کنندگان هم وظیفه دارند که محصولی را که تولید می‌کنند به صورت واضح مواد تشکیل دهنده محصول را بر روی کالای خود درج کنند.»