

به همت اداره کل دامپزشکی فارس؛

## برگزاری همایش فرهنگ سازی غذای حلال در شیراز

مدیر کل دامپزشکی استان فارس گفت: همایش منطقه ای فرهنگ سازی غذای حلال با حضور سید اسماعیل حسینی مقدم مسئول حوزه نمایندگی ولی فقیه در سازمان دامپزشکی کشور و قاسم رضائیان زاده معاون بهداشتی و پیشگیری این سازمان در شیراز برگزار شد.

به گزارش خبرنگاران گروه جامعه گزارش خبر، حمیدرضا ناظمی با اشاره به اهمیت ذبح شرعی در کشتارگاه ها، تصریح کرد: در این همایش بیش از ۱۲۰ نفر از ذابحین و ناظرین شرعی از استان های فارس و کهگیلویه و بویراحمد حضور داشتند. در این همایش مسئول حوزه نمایندگی ولی فقیه در سازمان دامپزشکی کشور اظهار کرد: مأموریت استحصال غذای حلال از افتخارات نظام مقدس جمهوری اسلامی است یعنی همه شرایط لازم برای اینکه گوشت مورد نیاز مردم، سالم، بهداشتی، پاک و حلال تولید شود، فراهم شده است. سید اسماعیل حسینی مقدم اضافه کرد: حدود ۸۰۰ نفر کارشناس مذهبی به عنوان ناظر شرعی از طرف سازمان دامپزشکی در کشتارگاه های کشور حضور دارند و قبل و بعد از ذبح، از نظر رعایت مباحث شرعی احکام ذبح، دام و گوشت را مورد بررسی قرار می دهند. وی بیان کرد: هر ذبچی که خارج از محدوده بهداشت و یا احکام شرعی باشد توسط ضابطین بهداشتی و شرعی معدوم سازی می شود. این روحانی افزود: با فراهم سازی شرایط نظارت، امکان صادرات گوشت حلال و پاک به کشورهای اسلامی ایجاد شده است که البته مسیر اجرایی از طریق همکاران دامپزشکی باید پیگیری و مسائل قرنطینه دنبال شود.

مسئول حوزه نمایندگی ولی فقیه در سازمان دامپزشکی کشور اضافه کرد: به منظور ارتقاء سطح کمی و کیفی نظارت شرعی، ارتباط قوی با مدیران کشتارگاه ها و رفع مشکلات و معضلات احتمالی، پس از برگزاری دوره های آموزشی همایش های فرهنگ سازی غذای حلال برگزار می شود. تامین غذای سالم رسالت اصلی سازمان دامپزشکی کشور

معاون بهداشتی و پیشگیری سازمان دامپزشکی کشور گفت: با نظارت در کشتارگاه های طیور و دام سراسر کشور و مراکز عرضه این فرآورده، یکی از رسالت های اصلی این سازمان که تامین سلامت غذا و امنیت غذایی است، انجام می شود.

قاسم رضائیان زاده با اشاره به اینکه همایش فرهنگ سازی غذای حلال، در خصوص نظارت ذبح شرعی برگزار شده است، افزود: اهمیت موضوع ذبح شرعی که بحث حلال بودن را دنبال می کند باید از این منظر مورد توجه قرار گیرد که در شرایط ذبح شرعی باید حداکثر میزان خون از بدن دام و طیور خارج شود که دقیقاً با معیارهای بهداشتی که مدنظر ما در پروسه کشتار است، تطابق دارد.

وی اضافه کرد: هرچه فرآیند ذبح به شکل صحیح و کامل تر انجام شود می تواند بحث اصلی که سلامت گوشت، ترد بودن، مقاومت در برابر عفونت های ثانویه و افزایش طول عمر گوشت است، محقق شود.

رضائیان زاده؛ به توسعه صادرات فرآورده خام دامی کشور به دلیل ارتقای سطح بهداشتی کشتارگاه ها و مراکز عرضه نیز گریزی زد و اظهار کرد: امروز کشورهای امارات متحده عربی، عراق، پاکستان افغانستان خریدار محصولات گوشتی هستند و حتی در بحث لبنیات کشورهای کانادا، ترکیه، کشورهای اوراسیا، گرجستان، سوریه و لبنان از جمله بازارهای هدف ما در بحث لبنیات هستند.

معاون بهداشتی و پیشگیری سازمان دامپزشکی کشور تاکید کرد: مردم از خرید گوشت از کشتارگاه های غیرمجاز که در معابر و سطح جاده ها و خارج از فرآیند بهداشتی و شرعی دام را ذبح می کنند، خودداری کنند.