گزارش خبر
NEWSREPORT

کد خبر: ۴۵۹۶۵۴
شنبه ۱۶ اردیبهشت ۱۴۰۲ ۲۰:۲۲

معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شیراز:

رشد چشمگیر کیفیت واحدهای تولید کننده صنایع غذایی فارس

معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز همزمان با سفر استاندار فارس به سپیدان با حضور در میز خدمت این شهرستان به درخواست ها و پرسش های مراجعان و مردم سپیدان پاسخ داد و در ادامه از بیمارستان و چند واحد تولیدکننده فرآورده‌های خوراکی و آشامیدنی این شهرستان، بازدید کرد.

به گزارش خبرنگاران گروه جامعه گزارش خبر، دکتر «محمدجواد راعی» پس از حضور در مسجد جامع شهر اردکان و پاسخ گویی به پرسش های مردم شهرستان سپیدان در بازدید از خدمات دارویی بیمارستان امام حسین(ع) سپیدان، گفت: شهرستان سپیدان به دلیل داشتن آب و هوای خاص خود در فصول مختلف، یکی از مناطق مهم گردشگری استان فارس است و به همین دلیل لازم است خدمات دارویی در این بیمارستان و سطح شهر مطلوب تر از سایر شهرستان های استان به مردم ارائه شود.
او در دیدار با مدیران حوزه سلامت شهرستان سپیدان بیان کرد: با توجه به نزدیک بودن تعطیلات تابستان و ورود گردشگران از سایر شهرستان های استان و حتی استان های همجوار و گرمسیری به سپیدان، معاونت غذا و دارو تلاش دارد تا خدمات دارویی مطلوب به مردم و گردشگران ارائه شود.
در ادامه، این مقام مسوول در دانشگاه علوم پزشکی شیراز در بازدید از واحدهای تولید کننده صنایع خوراکی و آشامیدنی شهرستان سپیدان از یکی از خطوط تولید آب معدنی سپیدان بازدید کرد و گفت: با توجه به اینکه در فصل گرما سلامت آب پُر مصرف ترین ماده آشامیدنی محسوب می شود، نظارت ها و بازدیدها از کارخانه ‎های تولید آب معدنی در سپیدان به صورت برنامه ریزی شده از سوی کارشناسان معاونت غذا و دارو انجام می شود.
دکتر راعی با اشاره به حساسیت جامعه و مردم نسبت به مصرف محصولاتی مانند سوسیس و کالباس، بیان کرد: در بازدید فنی و بهداشتی از بزرگترین تولید کننده فرآورده های گوشتی شهرستان سپیدان علاوه بر کنترل ورود تمام مواد خام مصرفی از جمله گوشت خام(مرغ و گوشت قرمز) و فرآورده های پودری، سویا، شیر خشک و سایر مواد اولیه مجاز از سایر قسمت های این کارخانه مانند خطوط تولید انواع سوسیس، کالباس و ناگت نیز بازدید شد.
معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شیراز در پایان این بازدیدها از رشد چشمگیر محصولات تولیدی و کیفیت مطلوب فرآورده های خوراکی و آشامیدنی در استان فارس ابراز رضایت کرد و گفت: فرآورده های گوشتی واحدهای تولیدی از جمله سوسیس و کالباس طی برنامه های زمان بندی مشخص از سطح عرضه نمونه برداری و برای مطابقت با معیارهای بهداشتی مربوطه به آزمایشگاه کنترل غذا و دارو ارسال می شود و در صورت عدم مطابقت با هر یک از معیارهای بهداشتی مربوطه، اقدامات قانونی لازم انجام می شود.