گزارش خبر
NEWSREPORT

کد خبر: ۴۶۱۴۴۴
شنبه ۶ آبان ۱۴۰۲ ۲۲:۰۶

رییس دامپزشکی بافق؛

شیر خام عرضه شده در مراکز لبنی شهرستان بافق از نظر سلامت و آنالیز کیفی ارزیابی شد

رئیس اداره دامپزشکی شهرستان بافق از اجرای طرح پایش شیرخام و ارزیابی سلامت و آنالیز کیفی شیر خام در مراکز عرضه فراورده های لبنی در شهرستان خبر داد.

به گزارش خبرنگاران گروه جامعه گزارش خبر، شیر یکی از پرمصرف ترین محصولات لبنی است که از ارزش غذایی بسیار زیادی برخوردار است. این فرآورده ارزشمند دارای ویژگی های فیزیکی شیمیایی خاصی است که بایستی در هنگام تحویل به مراکز لبنی و حتی کارخانجات مورد ارزیابی قرار گیرد.

فرزانه سالاری هدف از اجرای طرح ارزیابی سلامت و آنالیز کیفی شیر را تضمین کیفیت و سلامت شیر در سطح شهرستان، بررسی وجود عامل بیماریزای تب مالت و جلوگیری از تخلفات احتمالی عنوان کرد و اظهار داشت: با توجه به جایگاه پایش فرآورده های خام دامی عرضه شده در سطح شهر، کارشناسان دامپزشکی شهرستان بافق با همکاری کارشناسان واحد HSE شرکت سنگ اهن مرکزی نسبت به بازدید و انجام نمونه برداری از ۲۳ واحد مرتبط با تولید و عرضه شیرخام (مراکز عرضه شیر خام، دامداری های سنتی و صنعتی) اقدام نمودند.

رییس اداره دامپزشکی بافق ضمن اشاره به اهمیت سلامت شیر و فراورده های ان در سبد غذایی مردم افزود:نمونه های اخذ شده برای انجام آزمایشات میکروبی، شیمیایی، وجود تقلبات و بررسی وجود عامل بیماریزای تب مالت به آزمایشگاه مرجع کنترل کیفی مواد غذایی دامپزشکی یزد ارسال میگردد تا پس از اعلام نتایج آزمون ها نسبت به برنامه ریزی های بهداشتی اقدامات لازم صورت پذیرد.

وی همچنین با اشاره به انجام این طرح در فصول مختلف سال افزود: پس از اخذ نتایج آزمایشگاهی، در صورت احراز هرگونه آلودگی و یا تخلف در محصولات مورد آزمایش، برابر ماده ۴ آئین نامه نظارت دامپزشکی، با واحدهای مدنظر برخورد قانونی صورت می‌گیرد.

فرزانه سالاری در پایان گفت: تب مالت، سل، تب کیو، بیماری‌های انگلی و بیماری‌های گوارشی در انسان که عمدتا با باکتری ایجاد می‌شوند از جمله بیماری‌هایی هستند که اگر بهداشت در زنجیره تولید شیر رعایت نشود به انسان منتقل می‌شود و سلامت جامعه را به خطر می‌اندازد.