

بازرسی‌های بهداشتی دامپزشکی بافق از سردخانه رستوران‌ها؛ گامی در جهت صیانت از سلامت عمومی

در پی افزایش دما و ضرورت حفظ استانداردهای بهداشتی، دامپزشکی بافق نظارت بر سردخانه‌های رستوران‌ها را شدت بخشید.

به گزارش خبرنگار گروه جامعه خبرگزاری گزارش خبر، رئیس اداره دامپزشکی بافق از اجرای طرح تشدید نظارت بر نحوه نگهداری فرآورده‌های خام دامی در سردخانه‌های رستوران‌ها و اماکن عرضه این فرآورده‌ها خبر داد و افزود: رستوران‌ها و مراکز طبخ غذا به عنوان یکی از بزرگ‌ترین و مهم‌ترین مصرف‌کنندگان گوشت و سایر فرآورده‌های خام دامی مطرح می‌باشند که در صورت کنترل نشدن و عدم نظارت دقیق بر فرآورده‌های خام دامی آنها، نتایج فاجعه‌باری گریبانگیر شهروندان خواهد شد.

فرزانه سالاری با تأکید بر لزوم رعایت دمای مناسب برای نگهداری گوشت و سایر محصولات خام دامی، گفت: «فرآورده‌های منجمد دامی باید دارای تاریخ تولید، تاریخ انقضا و مبدا مشخص باشند. همچنین نحوه چیدمان صحیح در سردخانه‌ها نیز مورد بررسی دقیق بازرسان قرار می‌گیرد.»

وی افزود: «در جریان بازدیدهای میدانی، کارشناسان دامپزشکی با ارائه آموزش‌های لازم، به متصدیان مراکز عرضه نحوه صحیح نگهداری این محصولات را یادآور می‌شوند.»

رئیس دامپزشکی بافق در پایان خاطرنشان کرد: «هدف اصلی این نظارت‌ها، ارتقای امنیت غذایی، و جلوگیری از بیماری‌های قابل انتقال از طریق غذا است.»