

شایعات درباره آرد لامرد در هم شکست

سبوس، عامل اصلی نگرانی مردم از نان های بی کیفیت لامرد در چند روز گذشته شناخته شد.

لامرد- در حالی که شایعاتی درباره وجود شن و ماسه در آردهای توزیع شده در شهرستان لامرد به نگرانی‌های عمومی دامن زده بود، رئیس اداره جهاد و کشاورزی با اعلام نتایج مثبت آزمایش‌ها و تأکید بر پاکی آردها، اطمینان خاطر داد که تنها تفاوت در سبوس آن است و هیچ‌گونه آلودگی در آن وجود ندارد.

به گزارش خبر پایگاه خبری تصمیم ۲۴، در روزهای اخیر، شهروندان لامردی نگران وجود شن و ماسه در آردهای توزیع شده بودند، و تماس‌های مکرری با این خبرگزاری داشتند. خبرنگاران با انتقاد سخت از وضعیت موجود یعنی فروش نان‌های بی کیفیت در نانوائی‌ها به شدت گلایه مند بودند که مسوولین امر در همان ساعات اولیه به میدان آمده و از کارخانه آرد لامرد تا پخت نان که نانوائی‌ها باشند بازدید میدانی نمودند.

این نگرانی‌ها موجب شد که مهندس محمدی، رئیس اداره جهاد و کشاورزی شهرستان لامرد، دست به اقداماتی سریع و عملی بزند.

وی در گفت‌وگویی اختصاصی، با اشاره به چندین بازدید سرزده از کارخانه آرد نصر لامرد و نانوائی‌ها، تأکید کرد که این دغدغه مردمی به‌جا و قابل درک است.

وی با تأکید بر این که در روزهای ابتدایی، کارشناسان بهداشت و جهاد کشاورزی به همراه یکدیگر از نانوائی‌ها و کارخانه آرد بازدید کردند، خاطرنشان کرد: پس از مشورت با کارشناسان بهداشت، خوشبختانه هیچ مشکل خاصی در این زمینه مشاهده نشد و ایراد گندم‌های مورد استفاده، در سبوس آن بوده است.

به گفته مهندس محمدی، برای رفع نگرانی‌های مردم، از چند نانوائی نمونه‌برداری صورت گرفت و نتایج آزمایش‌ها نشان داد که هیچ گونه شن و ماسه‌ای در آردها نیست، بلکه تنها سبوس آن نسبت به سبوس ایرانی تفاوت ظاهری دارد.

علاوه بر این، جلساتی با نانوادران تشکیل شده و نمونه‌برداری‌های بیشتری از خط تولید و سیلوها به منظور بررسی دقیق‌تر انجام شده است.

وی با اشاره به تجهیزات موجود در آزمایشگاه و الک‌های متعدد به کار رفته در فرآیند تولید، تأکید کرد که امکان وجود شن و ماسه در آرد به حداقل ممکن رسیده است.

در نهایت، محمدی اطمینان داد که با مستندات و مدارک موجود، نگرانی‌های مردم بی‌اساس بوده و هیچ‌گونه نقصی در کیفیت آردهای توزیع شده مشاهده نشده است و تنها ایراد همان سبوس می باشد.

این مدیر اجرایی از مردم خواست که با توجه به اطلاعات معتبر، به شایعات توجه نکنند و اطمینان داشته باشند که تلاش‌ها برای حفظ کیفیت آرد در دستور کار جدی قرار دارد.