

همچنین از زمین و زمان ایراد می گیریم انکار ما از یه سیاره بدون عیب و نقص به این زمین اومدیم و همه چیز باید عوض بشه غیر از خود ما

## ۶۳ درصد واردات نهادهای دامی در اختیار یک شخص است

احمد امیرآبادی در همایش دیپلماسی اقتصادی و رونق تولید که در دانشگاه قم برگزار شد، اظهار داشت: روز به روز واردات کالاهای مصرفی که یادر کشور نمونه آن وجود دارد و یا توان تولید داخل وجود دارد بیشتر می شود. وی افزود: این موضوع نشان دهنده یک مشکل است و باید ریشه یابی شود که کدام بخش مقصر است و باید ابرادات برطرف شود. عضو هیئت رئیسه مجلس شورای اسلامی بیان کرد: با سنگ انداختن جلوی راه سرمایه گذار داخلی و ایجاد موانع بزرگ برای آن ها سبب فراری شدن آن ها می شوند و در مقابل برای سرمایه گذار خارجی فروش قرمز پهن می کنند. نماینده مردم قم در مجلس شورای اسلامی عنوان کرد: این موضوع رامشاهده می کنیم که سرمایه گذار یا حاضر به سرمایه گذاری در کشور نمی شود و یادر میانه راه کاررها می کند ومشکلات بیشتری ایجاد می کنند. امیرآبادی با بیان اینکه ۶۳ درصد واردات نهادهای دامی در اختیار یک شخص است، بیان کرد: باید مشخص شود که چرا این قدرت به این شخص داده شده است، وجود این قدرت برای یک شخص بسیار آسیب زاومشکل آفرین است. وی عنوان کرد: قدرت این شخص به حدی رسیده که هیچ دستگاه نظارتی و امنیتی نمی تواند با او برخورد کند زیرا نهادهای دامی کشور با مشکل جدی رو به رو می شود. عضو هیئت رئیسه مجلس شورای اسلامی با بیان اینکه مشکل موجود در بحث اقتصاد مقاومتی، موانع اقتصاد مقاومتی است، گفت: اراده ای برای اجرای اقتصاد مقاومتی در کشور وجود ندارد. نماینده مردم قم در مجلس شورای اسلامی تصریح کرد: تعریف درستی از اقتصاد مقاومتی در کشور انجام نگرفته است و قوانین درستی برای اجرای آن به تصویب نرسیده است. امیرآبادی خاطرنشان کرد: موانع بسیاری برای اقتصاد مقاومتی وجود دارد که قاچاق، مالیات و عدم حمایت های بانکها از جمله موانع تحقق اقتصاد مقاومتی است و تا این موانع برطرف نشود، اقتصاد مقاومتی اجرایی نخواهد شد.

## پاسخ به ابهامات گوشت های منجمد وارداتی

ایران سال هاست به طور عمده از کشورهایی مانند برزیل گوشت منجمد وارد می کند. این کشور به دلیل صادرات گوشت به بسیاری از کشورهای جهان از جمله آمریکا و اروپا و برای حفظ بازار خود بالاترین استانداردهای جهانی را به کار می گیرد. نظارت سختگیرانه کشور برزیل برای حفظ استاندارد تولیدات خود تا محل تحویل محصول در کشور مقصد وجود دارد، پس با اطمینان می توان گفت گوشت منجمد وارداتی از کشور برزیل تا بنادر ایران و محل تخلیه آن در بهترین سطح از کیفیت و سلامت قرار دارد. از این مرحله است که کار به سازمان های ناظر ایرانی واگذار می شود، اما در زمان تخلیه و بارگیری در کشور ما، چه نظارت هایی بر گوشت های وارداتی از جمله گوشت منجمد وجود دارد تا سلامت و کیفیت آن حفظ شود. علی رضا رفیعی پور، رئیس سازمان دامپزشکی کشور، به عنوان سازمان ناظر بر سلامت گوشت های وارداتی به این سوالات در گفت و گو با خبرنگار ایلنا پاسخ داد. وی گفت: برای هر محصولی از جمله گوشت قرمز دمای انجماد و نگهداری استاندارد وجود دارد که بر اساس آن عمر و ماندگاری آن تعیین می شود. رفیعی پور افزود: برای تولید گوشت منجمد در کشور مبدا باید در زمان کوتاهی مرکز گوشت قرمز به منفی ۱۸ درجه برسد، همچنین برای گوشت گرم نیز دما باید به صفر تا ۴ درجه برسد. وی ادامه داد: در گوشت منجمد وارداتی عمر ماندگاری ۱۲ ماه و برای گوشت گرم وارداتی عمر ماندگاری سه روز تا ۷ روز است. به گفته رفیعی پور؛ دماهای ذکر شده و عمر ماندگاری برای گوشت های قرمز منجمد و گرم مطابق با استاندارد بین المللی است و باید در تمام کشورهای مبدا و مقصد رعایت شود. وی اضافه کرد: انواع گوشت ها چه گرم و چه منجمد از محل تولید در کانتینرهای مجهز به ترموگراف بارگیری و به کشورهای مقصد ارسال می شود. رفیعی پور با بیان اینکه گوشت های منجمد معمولاً ۲ یا ۳ ماه از مبدا تا مقصد بر روی آب است، افزود: ترموگراف های نصب شده در کانتینرها از مبدا تا بنادر کشور مقصد دمای گوشت ها را در هر لحظه ثبت می کند. رئیس سازمان دامپزشکی کشور یادآور شد: از زمانی که گوشت به بنادر کشور مقصد می رسد و آماده تخلیه می شود نظارت بر سلامت گوشت بر عهده سازمان های ناظر در کشور مقصد است. رفیعی پور سازمان ناظر در ایران را سازمان دامپزشکی کشور عنوان کرد و گفت: همکاران ما در بنادر اطلاعات ثبت شده در ترموگراف های کانتینرهای حامل گوشت های وارداتی را با یارانه می خوانند، علاوه بر آن دمای گوشت های وارداتی با استفاده از حرارت سنج اندازه گیری می شود تا قبل از ورود وضعیت سلامت و کیفیت گوشت ها تأیید شود.

## کنترل کامل گوشت های وارداتی

غلامرضا توکلی در جریان بازدید استاندار البرز از یکی از کشتارگاه ها در جمع خبرنگاران افزود: مردم از نظر سلامت گوشت وارداتی مطمئن و با خیال راحت مصرف کنند. وی با اشاره به اینکه نظارت و کنترل به صورت روزانه توسط مسئولان و ماموران دامپزشکی انجام می شود، گفت: به عنوان نمونه برای بازدید توزیع گوشت رفته بودیم که حدود ۴۰ کیلو گرم کپک زده بود که از رده خارج شد. وی با بیان اینکه سه کشتارگاه در استان البرز وجود دارد، اظهار داشت: کشتارگاه صنعتی فردیس ۷۵ درصد گوشت مصرفی استان را تأمین می کند و ۲۵ درصد دیگر توسط ۲ کشتارگاه نیمه صنعتی در اشتهارد و کردان کرج استحصال می شود. وی ادامه داد: نیمه صنعتی بودن دال بر این نیست که گوشت غیر بهداشتی باشد بلکه ۱۰۰ درصد توسط ناظران دامپزشکی و مسئول فنی کنترل و نظارت می شود. توکلی گفت: گوشتی که توسط دامپزشکی کنترل شد و برچسب و مهر دامپزشکی داشته باشد مردم با خیال راحت می توانند آن استفاده کنند. مدیرکل دامپزشکی استان البرز در خصوص بازدید از کشتارگاه صنعتی فردیس گفت: این کشتارگاه روزانه یک هزار راس دام سبک و ۱۵۰ راس دام سنگین را ذبح می کند. توکلی افزود: کشتارگاه فردیس گوشت مصرفی بازار استان البرز و مقداری هم استان تهران را تأمین می کند. وی بیان کرد: طی یک ماه گذشته ۱۰۰ تن گوشت از طریق فرودگاه پیام وارد استان البرز شده است. وی افزود: وقتی ذبح گوشت در کشتارگاه انجام می شود به مدت ۲۴ تا ۴۸ ساعت در پیش سردی درجه حرارت حدود صفر تا چهار درجه با فشار حدود ۸۰ درصد کنترل می شود.

نمایشگاه بین المللی مشهد ۱۸ الی ۲۱ تیرماه ۱۳۹۸  
کسب اطلاعات بیشتر ۰۹۱۲ ۰۴۵ ۳۰۱۸  
۰۵۱-۳۱۵۱۹ (داخلی ۳۰۰۰)

# په فام

## بازاری با آسودگی خرید

اولین پلتفرم آنلاین خرید و فروش صنعت طیور کشور



WWW.UFARM.IR

## خدمتی صادقانه از پودر ماهی مشهد

## قیمت واقعی پودر ماهی را از ما بخواهید

۰۹۱۵۵۱۴۹۲۶۱  
آقای نیازی

## سپید پارس نیاک

آربراکرز



انتخابی با صرفه خدماتی گسترده

ITP News

اپلیکیشن صنعت دام و طیور ایران  
APPLICATION

www.itpnews.com/itpapp