

آغاز طرح بهبود کیفیت بهداشتی گوشت مرغ در گلستان

معاون بازرسی و نظارت سازمان صنعت، معدن و تجارت گلستان از اجرای طرح ارتقای کیفیت بهداشتی گوشت مرغ در استان خبرداد.

به گزارش سایت خبری پرسون، علی اصغر اصغری صبح شنبه در گفتگو با خبرنگاران اظهارکرد: طرح ارتقاء کیفیت بهداشتی گوشت مرغ در استان گلستان یک طرح ملی است.

معاون بازرسی و نظارت سازمان صنعت، معدن و تجارت گلستان افزود: این طرح در راستای صیانت از حقوق شهروندی و بهبود کیفی و، بهداشتی گوشت به گروه‌های A، B و A+ درجه بندی می شوند که کشتارگاه بندرتکرمن موفق به کسب این کیفیت شده است.

وی با بیان اینکه این رتبه بندی سبب تجهیز کشتارگاه ها به خط دو می شود، اضافه کرد: پس از کشتار تمام امحا و احشاء مرغ با دستگاه تخلیه می شود و خط دو آلودگی های محیطی را کاهش می دهد که در نتیجه افزایش کیفیت و ماندگاری مرغ را به دنبال خواهد داشت.

اصغری خاطرنشان کرد: با توجه به اینکه تجهیز کشتارگاه ها هزینه سنگینی به دنبال دارد در نتیجه این طرح در حال حاضر تا پایان سال تشویقی خواهد بود تا سایر کشتارگاه ها هم تجهیزات خود را ارتقا دهند اما اکنون با توجه به شرایط حاکم بر بازار و مشکلات تحریم ها ممکن است کشتارگاه های رتبه B به سرعت به سطح A نرسند.

وی در خصوص صادرات گوشت مرغ از استان گلستان گفت: از دیگر مزایای رتبه بندی A قابلیت صادرات به خارج از کشور است که از طریق این کشتارگاه طیور گلستان می توان مرغ تولیدی رتبه A را به خارج از کشور و سایر استان ها ارسال کرد.

طبق گفته وی استان گلستان، دارای ۹۰۰ واحد مرغداری صنعتی و ۱۴ کشتارگاه صنعتی طیور است.