

پلمب ۹ مرکز عرضه لبنیات سنتی در یاسوج

رئیس دامپزشکی شهرستان بویراحمد با اشاره به وجود تقلب‌ها و همچنین عرضه غیربهداشتی شیر در برخی واحدهای عرضه لبنیات سنتی شهر یاسوج، گفت: ۹ مرکز عرضه لبنیات سنتی به دلیل بالا بودن بار میکروبی شیر پلمب و به مراجع قضایی معرفی شدند.

به گزارش سایت خبری پرسون از استان کهگیلویه و بویراحمد، علی رویین تن رئیس اداره دامپزشکی شهرستان بویراحمد گفت: ۹ مرکز عرضه لبنیات سنتی به دلیل بالا بودن بار میکروبی شیر پلمب و به مراجع قضایی معرفی شدند.

رویین تن اظهار داشت: تولید و عرضه شیر خام با نظارت دامپزشکی قرار دارد و سلامت محصول قبل از عرضه باید به تایید دامپزشکی برسد.

وی با اشاره به وجود تقلب‌ها و همچنین عرضه غیربهداشتی شیر در برخی واحدهای عرضه لبنیات سنتی شهر یاسوج، افزود: پایش‌های مستمر کارشناسان دامپزشکی به همراه مسئولان مرکز بهداشت با نمونه‌برداری دوره‌ای از مراکز عرضه شیر خام انجام گرفته و پس از انجام آزمایش در آزمایشگاه مرجع دامپزشکی استان، تخلفات واحدها به مراجع قضایی ارجاع می‌شود.

رئیس دامپزشکی شهرستان بویراحمد بیان کرد: در این بازرسی‌ها افزودن آب و افزودنی‌های غیر مجاز دیگر به شیر با هدف سودجویی مشاهده شده است که این موارد نیز بررسی و با عنوان تقلب به مراجع قضایی معرفی شده‌اند. رویین تن عنوان کرد: با هدف پیشگیری از بیماری‌های مشترک همچون تب مالت، شیر خام سنتی را قبل از مصرف حتما جوشانده شود و پس از رسیدن به نقطه جوش به مدت سه تا چهار دقیقه شیر در دمای جوش باقی بماند.

رئیس اداره دامپزشکی شهرستان بویراحمد ابراز داشت: در فرآیند تولید لبنیات سنتی با رشد کپک و مخمر روبه‌رو هستیم و رشد میکروبی در این نوع محصولات بالا است.