

فروش حلیم در پی شایعه استفاده از پنبه نصف شد

[ad_1]

رییس اتحادیه فروشندگان کباب، حلیم، آش و پزندگان غذاهای سنتی ضمن تاکید مجدد بر عدم استفاده پنبه در حلیم، اظهار کرد: به دنبال انتشار این شایعه فروش همکاران ما تا حدود ۵۰ درصد کاهش داشته است.

به گزارش ایسنا، حسین محمدی امروز (چهارشنبه) در نشستی خبری بار دیگر بر رعایت بهداشت در میان اعضای اتحادیه خود تاکید کرد و گفت: طی روزهای گذشته انتشار یک کلیپ در فضای مجازی صنف ما را به چالش کشیده و برای مردم سوالها و نگرانیهای متعدد ایجاد کرده است.

وی در عین حال عنوان کرد: ما نمیخواهیم بگوییم که تمام واحدهای ما به طور کامل همه موارد را رعایت میکنند، اما به هر صورت بر روی این نکته تاکید داریم که پخت حلیم امری تخصصی است که در آن بهداشت در آن رعایت میشود.

رییس اتحادیه فروشندگان کباب، حلیم، آش و پزندگان غذاهای سنتی اظهار کرد: شرایط تهیه و پخت حلیم به گونه‌ای است که در نهایت با مجاورت چندین ساعته گوشت و گندم گوشت به شکل پنبه‌ای شکل در می‌آید که این مساله همان طور که اشاره شد به شیوه طبخ این غذا باز می‌گردد و ربطی به استفاده از مواد غیر مجازی چون پنبه ندارد.

وی افزود: پس از انتشار این کلیپ برخی مسوولان وزارت بهداشت هم به مصاحبه در این خصوص پرداخته و اعلام کردند که در حلیم موادی مانند پنبه استفاده میشود اما زمانی که ما برای پیگیری به سراغ این افراد رفتیم اینگونه پاسخ دادند که فرد منتشر کننده کلیپ در فضای مجازی از نزدیکان آنها بوده و براساس اعتمادی که به این فرد داشته‌اند این موضوع را اعلام کرده‌اند که ما هم اکنون شکایت‌هایی را در این زمینه به مراجع قضایی تسلیم کرده‌ایم.

محمدی با تاکید بر این که طرح چنین موضوعاتی به نوعی توهین به شعور مردم محسوب میشود، گفت: طی روزهای گذشته نمونه‌های مختلفی از

آنچه در واحدهای مختلف ارائه میشود برای آزمایش از سوی بهداشت محیط به آزمایشگاههای معتبر ارسال شده که نتیجه این آزمایشها هم استفاده از مواد غیرمجاز را رد کرده است.

وی ادامه داد: در حال حاضر صنف ما حدود ۱۱ هزار واحد در تهران دارد که با توجه به عرضه بالای حلیم در این واحدها طی ماه مبارک رمضان نظارتها و بازرسیهای متعددی روی آنها صورت میگیرد.

اما رییس اتحادیه کباب، حلیم، آش و پزندگان غذاهای سنتی در ادامه صحبتهای خود به نکته جالبی اشاره کرد و گفت: گاه شاهدیم که عدهای حتی تبلیغ میکنند که حلیم آماده را درب واحدهای فروش با قیمت ۲۰۰۰ تومان عرضه خواهند کرد. حال سوال ما این است که چگونه میشود چنین غذایی را با هزینههای حملونقل با این قیمت ارائه کرد آن هم در شرایطی که قیمت یک بطری آب معدنی هم ۱۰۰۰ تومان است.

محمدی همچنین عنوان کرد: حتی در مورد کباب هم شاهدیم عدهای گوشت آماده به سیخ کوبیده را با قیمتی معادل هفت تا هشت هزار تومان به واحدهای کبابی ارائه میکنند. حال سوال ما آن است که در شرایطی که یک کیلو دنبه ۱۲ هزار تومان قیمت دارد چگونه ممکن است چنین موادی دارای کیفیت و شرایط مناسب داشته باشند. البته افراد میگویند که در تهیه این مواد از گوشت گیاهی استفاده شده است اما به هر حال تاکید ما به مردم آن است که به هنگام تهیه غذا به قیمت آن نیز توجه کنند و دقت داشته باشند که همواره ارزانی نکته مثبتی به شمار نمیرود.

وی با اشاره به این که در موارد مختلف در واحدهای تهیه غذا از موادی مانند انواع رنگهای غذایی استفاده میشود، گفت: توصیه ما به مردم آن است که برای حفظ سلامت و بهداشت خانواده خود تنها از مراکز مجاز به تهیه غذا بپردازند.

رییس اتحادیه کباب، حلیم، آش و پزندگان غذاهای سنتی همچنین عنوان کرد: ما نیز از سوی اتحادیه به مبارزه با این پدیده پرداخته و در موارد متعدد واحدهایی که غذاهای بی کیفیت را با قیمت پایین در اختیار مردم قرار میدهند تعطیل میکنیم، اما پس از مدتی این افراد در محله دیگری به فعالیت میپردازند. بر همین اساس مبارزه با این موضوع همواره با دشواریهای متعدد همراه میشود.

انتهای پیام

ad_211

Source link