



## بدون سیستم بسته‌بندی صحیح

مواد غذایی:

غیر قابل صدور، غیر قابل مصرف

ایران این رقم تا ۵۰۰ هزار نیز گزارش شده است. شاهد دیگر، دیگک و پاتیل‌هایی است که توسط وزارت بهداشت و درمان ضبط شده است، صاحبان این کارخانجات سیار، رب غیر بهداشتی را در ظروف حلبی متعلق به دوره ویلیام ناکس‌داری (سیستم متعلق به حدود ۱۰۰ سال قبل) ذخیره و آماده فروش می‌کردند.

در سمینار یاد شده همچنین مدیرعامل شرکت تعاونی صنایع کنسرو ایران با تأکید بر استفاده از روش‌ها و تکنیک‌های جدید بسته‌بندی مواد غذایی اظهار داشت: استفاده از بسته‌بندی‌های غیر استاندارد ضربه به صادرات کشور است و بر مسئولان اجرایی کشور واجب است که تولیدکنندگان و صادرکنندگان را در زمینه بهره‌مندی از تکنولوژی جدید بسته‌بندی یاری دهند.

به گزارش خبرنگار ما با وجود تأکیدهای فوق و ذکر خطرات نگهداری مواد غذایی در ظروف غیر بهداشتی، تا کون کسی در ایران موفق به ساخت سیستم ظروف دو جداره یا ظروف ذخیره‌سازی مواد غذایی نشده است و شایسته است که وزارت صنایع با عنایت به رعایت بهداشت و حفظ سلامت همگانی اقدام قانونی در جهت رفع این مشکل بنماید.

وزارت صنایع طی سخنانی در این سمینار اظهار داشت: برای افزایش میزان صادرات مواد غذایی و نیز صدور انواع کالاهای سیستم بسته‌بندی باید دگرگون شود.

وی صدور ۶ هزار تن مواد غذایی در ۸ ماهه امسال را بسیار ناچیز اعلام کرد و گفت عدم وجود سیستم بسته‌بندی مطلوب، موجبات کاهش صادرات مواد غذایی را فراهم کرده است.

امروزه سیستم نگهداری و بسته‌بندی از اهمیتی برابری با کالاهای مورد مصرف برخوردار است، چرا که محصول یا فرآورده‌های تولیدی چنانچه در ظروف غیر بهداشتی یا حلب‌های معمولی ذخیره شود، جدا از زنگ‌زدگی، به منبع تجمع قارچ‌ها و میکروب‌ها تبدیل می‌شود. رب‌های برگشت داده شده از الجزایر یا مشاهده قوطی‌های رب که چندی پس از تحویل به فروشگاهها، دچار برآمدگی می‌شود حاکی از این مسئله و نابودی سرمایه‌های ملی است.

مصرف‌کنندگان خارجی نیز با توجه به هزینه‌ای که برای خرید کالا می‌پردازند، توقع دریافت محصولی سالم و با استاندارد را دارند اما مواد غذایی فله، در ظروف فلزی به زنگ آلوده می‌شوند و چنانچه مواد افزودنی (عمدتاً خطرناک) به آن افزوده شود، مخاطرات فراوانی را در پی دارد. خمره یا بشکه‌های پلاستیکی نیز قابلیت سرد شدن سریع را ندارد. از طرف دیگر استاندارد هوارد برای شمارش کپک در رب صادراتی زیر ۴۰ کپک است اما متأسفانه در بعضی از رب‌های تولیدی

در بعضی از کارخانجات معروف و مشهور مواد غذایی تولید کننده رب، هر روز صبح کارگران کپک‌های بسته شده بر روی سطح رب‌ها را جدا کرده و ظاهری زیبا به رب انبار شده می‌دهند تا خریدار از واقعیت بی‌اطلاع مانده آن را بین مصرف‌کنندگان توزیع کند.

مامورین وزارت بهداشت و درمان نیز در هر بازدید با ظاهر خوشرنگ رب‌ها مواجه شده اما کپک‌های جمع‌آوری شده از دید آنها مصون می‌ماند. سألهاست که در دنیا برای این مشکل راه حل مناسب یافت شده است اما در ایران هنوز برای این مسئله که ارتباط مستقیم با سلامت انسان دارد، چاره‌اندیشی نشده است. با توجه به دانش بشری که همواره رو به پیشرفت و تکامل دارد، امروزه تولید انبوه مواد غذایی اگر با جمع‌آوری، تبدیل، نگهداری صحیح، سریع و به موقع همراه نباشد، با ضایعات و افت کیفیت و یا نابودی فرآورده یا تهدید بهداشت و سلامت انسان همراه است.

در ماه گذشته سمینار بررسی مشکلات بسته‌بندی همراه با معرفی پدیده جدید اسپن‌درام در هتل استقلال تهران برگزار شد. در این سمینار که علاوه بر مدیرکل صادرات وزارت صنایع، تنی چند از مسئولان اجرایی ذیربط، مدیرکل تعاونی سندیکای صنایع کنسرو ایران و تعدادی از مدیران کارخانه‌های تولید کننده مواد غذایی حضور داشتند استفاده از سیستم‌های جدید بسته‌بندی مواد غذایی به عنوان یک ضرورت حیاتی مورد تأکید قرار گرفت.

مهندس چنگیز حزین مدیرکل صادرات