دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی نیشابور

شکی نیشابور، از ضبط و توقیف بیش از چهل کیلوگرم روغن زیتون فاقدمشخصات بهداشتی خبر داد.

مهندس سعید یگانه پور به وب دا گفت: در بازدید انجام شده توسط کارشناسان بهداشت محیط که در راستای اجرای گام دوم فاصله گذاری اجتماعی صورت گرفت، در یکی از واحدهای فروش موادغذایی، روغن ها کشف و به دلیل مشکوک بودن به فساد و نداشتن مشخصات بهداشتی جمع آوری گردید.

مدیر گروه بهداشت محیط ضمن اعلام پانصد مورد بازدید از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی در هفته جاری (از چهارم تا هشتم مرداد)، معرفی 52 نفر از متخلفین به مراجع را از اقدامات مهم گروه بهداشت محیط در راستای اجرای گام دوم فاصله گذاری اجتماعی برشمرد و افزود: در همین راستا شش مرکز متخلف که به دستورات و پروتکل های بهداشتی بی توجه بوده اند پلمب شده اند.

یگانه پور شرایط فرآوری و نگهداری روغن ها را بسیار حساس ارزیابی و خاطر نشان کرد: مراکز فرآوری روغن حتما باید مجوزهای بهداشتی لازم را از دانشکده علوم پزشکی اخذ کرده باشند.

مهندس یگانه پور در پایان از همشهریان عزیز درخواست کرد قبل از خرید مواد غذایی حتما به پروانه ساخت، تاریخ تولید و تاریخ انقضاء توجه داشته باشندو در صورت مشاهده هرگونه تخلف بهداشتی در شبانه روز با تلفن 190 تماس بگیرند

1 / 1

Phoca PDF