

جناب آقای دکتر محمود صابر
معاون محترم هماهنگی و برنامه ریزی امور حقوقی دستگاههای اجرایی معاون حقوقی رئیس جمهور

موضوع: تولید خمیر مرغ به صورت غیر مجاز

با سلام و احترام؛

همانطور که مستحضرید مسئولیت بهداشتی مواد خام دامی مطابق با قوانین و آیین نامه های اجرایی مصوب شده به شرح ذیل بر عهده سازمان دامپزشکی می باشد:

جزء (الف) ماده ۱ آیین نامه اجرایی بند (ث) ماده ۷ قانون احکام دائمی برنامه های توسعه کشور مصوب ۱۳۹۷/۰۳/۰۲ فرآورده های خام دامی را بدین صورت تعریف نموده است: "موادی که در زمان حیات دام، از آن به دست می آید، مانند پشم، کرک، مو، شیر، عسل، تخم پرندگان، اسپرم، تخم آبزیان و نوغان یا بعد از کشتار یا صید به دست می آید، مانند گوشت، پوست، استخوان و آلایش" از طرفی مسئولیت بهداشتی، تولید و ارزیابی فرآورده های دامی طبق قوانین و آیین نامه های اجرایی بند (خ) ماده (۷۱) قانون برنامه پنج ساله هفتم پیشرفت و همچنین تبصره بند (الف) ماده ۱ آیین نامه اجرایی بند (ث) ماده ۷ قانون احکام دائمی برنامه های توسعه کشور مصوب ۱۳۹۷/۰۳/۰۲ "فرآورده های دامی که برای حفظ، نگهداری و مصرف با روش های صنعتی و یا غیر صنعتی تغییر شکل داده و از حالت خام (منظور شکل و کالبد اولیه) درآمده باشد (نظیر خمیر مرغ) مشمول تعریف فرآورده های خام دامی نمی باشد و تولید آن مستلزم اخذ مجوزهای بهداشتی از وزارت بهداشت (سازمان غذا و دارو) می باشد. در حال حاضر تولیدکنندگان محصولات فراوری شده دامی نظیر عسل بسته بندی، تخم مرغ مایع پاستوریزه، سوری می و خمیر مرغ دچار سردرگمی و بلامتکلیفی در اخذ مجوزهای بهداشتی برای تولید شده اند و این موضوع می تواند سلامت جامعه را به طور جد تحت تاثیر قرار دهد.

با عنایت به موارد قانونی پیش گفت، سازمان دامپزشکی سال هاست که در واحدهای قطعه بندی گوشت مرغ و کشتارگاه ها از لاشه های کامل مرغ تخمگذار و مرغ مادر و استخوان های مرغ بی حس شده در واحدهای قطعه بندی و بعضا اسکلت مرغ جمع آوری شده از مرغ فروشی های سطح شهر اقدام به تولید محصول خمیر مرغ می نماید که عموماً حاوی (پوست، امعاء و احشاء و بافت غضروف و استخوان) می باشد. مطابق با قوانین، از آنجایی که خمیر مرغ به روش صنعتی تولید شده و کاملاً از حالت خام دامی تغییر شکل داده، ماهیت درونی و ویژگی های شیمیایی متفاوتی هم از ماده خام دامی (گوشت مرغ) دارد که کاملاً مصداق ماده قانونی ذکر شده است.

در حال حاضر سازمان غذا و دارو استفاده از خمیر مرغ تولید شده در خارج از کارخانجات تحت نظارت خود، به دلیل عدم نظارت و ارزیابی واحدهای تولیدی، عدم اخذ پروانه بهداشتی و مسئول فنی از این سازمان را ممنوع اعلام نموده و نسبت به تدوین ضوابط و آیین نامه های بهداشتی برای تولید سوسیس و کالباس با استفاده از خمیر مرغ تولید شده در موسسات تحت پوشش خود طی بخشنامه های شماره ۶۷۵/۶۷۶۱۷ - ۱۳۹۳/۰۶/۱۷ و ۶۷۵/۱۳۹۴۲ - ۱۳۹۰/۰۲/۲۱ و ۶۷۵/۴۳۹۴۹ - ۱۳۸۹/۱۲/۲۵ و ۶۷۵/۷۸۱۳۴ - ۱۳۹۴/۰۶/۰۴ و ۶۵۵/۱۱۷۹۸۶ - ۱۳۹۶/۰۸/۱۹ و ۶۷۵/۲۵۱۳۸ - ۱۳۹۴/۰۶/۲۸ و ۶۷۵/۲۵۸۶۵۳ - ۱۴۳/۰۶/۱۷ اقدام نموده است.





جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی



شماره: ۶۵۵/۷۱۱۸۳
تاریخ: ۱۴۰۴/۱۰/۰۱
پیوست: دارد
سرمايه گذاري براي توليد

بنابراین با وجود قوانین و مصوبات اشاره شده از آن مقام محترم خواهشمند است به منظور جلوگیری از تولید محصول ناایمن و تهدید علیه سلامت آحاد جامعه خصوصاً کودکان، این سازمان را برای اجرای قوانین، وظیفه ذاتی و حاکمیتی خود در جهت سلامت و ایمنی مواد خوراکی، آشامیدنی ارشاد نمایند

مهدی پیر صالحی
معاون وزیر و رئیس سازمان غذا و دارو

رونوشت :

جناب آقای مهندس مطلبی سربازرس محترم گروه بازرسی غذا، دارو و تجهیزات پزشکی سازمان بازرسی کل کشور



ساختمان مرکزی: تهران، خیابان انقلاب، روبروی درب اصلی دانشگاه تهران، خیابان فخر رازی، پلاک ۳۰
تلفن: ۰۲۱-۶۱۹۲۷۰۰۰ نمابر: ۰۲۱-۶۶۴۰۵۵۷۱ کدپستی: ۱۳۱۴۷۱۵۳۱۱ <https://fda.gov.ir> info@fda.gov.ir