

مهمترین مشکل در کشتارگاه بروجرد، نبود سالن پیش سرد است



شناسه خیر : ۱۵۷۳۱ چهارشنبه ۲۳ خرداد ۱۳۹۷ - ۱۱:۱۹

مدیر گروه مبارزه با بیماری های واگیر شبکه بهداشت بروجرد گفت: مهمترین مشکل در کشتارگاه بروجرد، نبود پیش سرد است در حالی که پیش سرد در کشتارگاه ها بسیار ضروری است.

"مژگان نوابی" مدیر گروه مبارزه با بیماری های واگیر شبکه بهداشت بروجرد در گفت و گو با [سفیر افلاک](#) گفت: گوشت قرمز مصرفی حتما باید قبل از مصرف دوره پیش سرد را طی کند تا بار میکروبی آن کاهش یابد.

وی اضافه کرد: بیماری های مشترکی بین انسان و دام وجود دارد که ضروری است رعایت نکات لازم صورت گیرد و ساماندهی کشتارگاه بروجرد موضوعی است که باید هر چه سریعتر مشکلات در این واحد برطرف شود.

نوابی اظهار داشت: فاضلاب کشتارگاه، تردد افراد غیر مرتبط در کشتارگاه، عدم استفاده از وسایل حفاظتی فردی و نبود پیش سرد از مهمترین مشکلات کشتارگاه بروجرد است که سالهاست این مشکل ادامه دارد.

به گفته وی گوشت قرمز بعد از ذبح باید به مدت 24 ساعت در دمای یخچال بماند تا بار میکروبی آن کاهش یابد و این اقدام از بروز و انتقال بسیاری از بیماری های مشترک جلوگیری می کند اما متأسفانه کشتارگاه بروجرد پیش سرد ندارد و بعد از گذشت سالها این مشکل برطرف نشده است.

مدیر گروه مبارزه با بیماری های واگیر شبکه بهداشت بروجرد تصریح کرد: با توجه به این که در کشتارگاه بروجرد پیش سرد وجود ندارد به همه شهروندان توصیه می شود بعد از خرید گوشت قرمز حتماً گوشت را به مدت 24 ساعت در دمای یخچال نگهداری کنند و بعد از 24 ساعت اقدام به شستن و قطعه قطعه کردن گوشت نمایند.

انتهای پیام/