گزارشی پیرامون وضعیت ۱۲ تن گوشت مشکوک در کشتارگاه:

جبران خسارت بر عهده کیست؟

سارہ میرحسینی

شنبه اول مرداد تعدادی از قصاب های سیرجانی طی تماسی با سخن تازه، خبر از فاسد شدن گوشت های کشتار شده روز جمعه در دستگاه پیش سرد کشتارگاه دادند و مدعی بودند که این گوشت ها بوی نامطبوعی گرفته وآنها را به هیچ وجه توزیع نمی کنند زیرا هم سلامتی مردم به خطر می افتد و هم اعتبار و کاسبی شان آسیب می بیند. این تعداد مدعی بودند که شهرداری موظف است خسارت آنها را پرداخت کند.

مدیرعامل سازمان مشاغل شهرداری:
طبق قانون عمل می کنیم

در همین رابطه طی تماسی که با امیرحسین الهیان مدیرعامل سازمان مشاغل شهرداری که مسوولیت کشتارگاه صنعتی دام بر عهده ایشان است، برقرار کردیم وی در این مورد گفت: متاسفانه دستگاه پیش سرد کشتارگاه چند ساعتی افت دما پیدا کرده بود و علیرغم اینکه هنوز گوشت ها سرد بودند بدلیل حساسیت موضوع همکاری لازم را با مسئولان ذیربط انجام دادیم.

الهیان در مورد ادعای قصابان مبنی بر پرداخت خسارت گفت: در این مورد هم ما تابع قانون هستیم. پس از اعلام نتیجه آزمایشگاه چنانچه فاسد شدن گوشت ها قطعی اعلام شود با توجه به بیمه بودن دستگاه پیش سرد، شهرداری طبق قانون عمل خواهد کرد.

رییس شبکه دامپزشکی سیرجان:
بلافاصله گوشت‌ها را جهت تایید سلامت‌شان به آزمایشگاه فرستادیم

دکتر علیرضا زینلی رییس شبکه دامپزشکی سیرجان دراین رابطه اینگونه عنوان کرد: حدود ۱۲ تُن گوشتِ کشتار روز جمعه در دستگاه پیش سرد نگهداری می شد که صبح شنبه همکاران ما با توجه به چک کردن دمای محیط پیش سرد، دمای عمق محصول و خواص اُرگانولپتیک به گوشت ها مشکوک می شوند. نمونه برداری لازم صورت پذیرفت و اجازه توزیع گوشت بین مردم را ندادیم. بلافاصله تمامی گوشت ها بارگیری و به یک شرکت بسته بندی برای انجماد ارسال شد که در صورت سالم بودن، دوباره این گوشت ها به بازار برگردند. تاکید می کنم در صورت سالم بودن صد درصدی.

وی گفت: نمونه ها به آزمایشگاه مرجع در اداره کل دامپزشکی استان ارسال شده که حدود یک هفته دیگر جواب نهایی اش از طریق رسانه ها به اطلاع مردم می رسد. سه حالت برای این ماجرا وجود دارد یا این گوشت ها سالم هستند که به مصارف صنعتی می رسند. یا مشکل دارند و به کمپ حیوانات ارسال می شوند و یا اینکه حتی مصرف حیوانی شان هم دارای ایراد است که کلا معدوم شده و از بین می روند.

مردم نگران گوشت‌های توزیع شده نباشند

دکتر علیرضا زینلی رییس شبکه دامپزشکی سیرجان در ادامه عنوان کرد: اداره دامپزشکی، تنها متولی امر بهداشت و سلامت فراورده های خام دامی است. از گوشت قرمز تا ماکیان و آبزیان و شیر و تخم مرغ عسل و محصولات غیر خوراکی کود و پوست. ما در جهت رسیدن به سلامت این فراورده های خام دامی قدم برمی داریم.

زینلی گفت: در مرحله تولید ، دامپزشکی با نظارت و ردیابی بیماری ها و مبارزه با بیماری های دامی و واکسیناسیون وارد قضیه می‌شود. در مرحله دیگر درمان این دام و طیور و آبزیان را. دامپزشکی باید اول سلامت این را تضمین بکند تا مرحله ای که می رسد به چرخه. نظارت شود و بیماری دیدبانی بشود. که گوشت سالم بدهیم دست مردم. ما از طریق دوربین‌ها نظارت ۲۴ ساعتی داریم به کشتارگاه طیور و دام و مراکز بسته بندی و این دست قبیل.

در این مرحله به صورت شبانه روزی دکتر دام پزشک داریم. دو نفر دکتر دامپزشک ایستاده شبانه روز . با اینکه تا این مرحله این فروارده با مجوز دامپزشکی حمل شده و به این بخش رسیده اما باز هم دوستان می نشینند و چک می کنند. هرچی مشکل داشته باشد از خط خارج می کنند.

وی ادامه داد:همه چی کنترل شده و کد رهگیری دارد. سیرجان یکی از معدود شهرهای ایران است که دوربین های کشتارگاه به اداره ما وصله. شبانه روزی و آنلاین دکترامون رو هم چک می کنیم. تا محصول نهایی سالمی تولید بشود و بیاید توی بازار و سر سفره خانواده. اکیپ ما و بهداشت و اصناف و تعزیرات و بسیج و جادگانه و باهم. کنترل و نظارت دارند.

پروسه کشتار طولانی‌ست

رییس شبکه دامپزشکی سیرجان عنوان کرد: بچه ها ۳ و نیم صبح کشتارگاه بودند. اول باید دام چک شود توسط دامپزشک. مجوزهایش را می‌بینند. روی خط کشتار. بعد در خط اتاق پیش سردکن. دمای محیط چک می‌شود. دمای عمق محصول را چک می‌کنند. خواص ظاهری و ارگانیکی محصول را نگاه می‌کنند مثل بو و رنگ. اگر همه چیز درست بود مهر می‌کنند و لیبل می‌زنند که محصول برای توزیع در سطح شهر بارگیری بشود .

سپس پیش سرد کن شست و شو میشه. دما دوباره استاندارد میشه برای کشتار بعد.

مدت زمانی بود به شهرداری اخطار می دادیم که پیش سردکن‌تون داره ان قلت میاد. هر روز یکجاش می لنگه و مشکل ایجاد می کنه. هی پیگیری. هی نامه نگاری. متاسفانه انجام نشد. صبح شنبه چه های ما حین بررسی ساعت ۴ صبح متوجه مشکل شدند. باید بهشون آفرین گفت. زنگ زدن به من که دمای عمق گوشت بالاست و مورد تایید ما نیست.

پرسیدم ظاهر و خواص چه؟ گفتند این هم مورد تایید نیست. گوشت ها رو نگه داشتیم. اکیپ مجدد شدیم تا از سر اشتباه با مال و زندگی مردم و قصابان بازی نکنیم. این عزیزان هم حق دارند و دارد زندگی از این طریق می گردد. پس با گروهی کارشناس شامل رییس نظارت و قرنطینه مان و معاون شبکه دکتر قربانی که از خبره های آزمایشگاهی هست و ۱۸ سال در آزمایشگاه های معتبر ایران تجربه کسب کرده

رفتیم محل. گروه کارشناس بعد از بررسی گفتند گوشت مورد تایید ما برای خروج از کشتارگاه نیست و ما به نمونه مشکوکیم. آزمایشگاه شک ما را برطرف می کند. آزمایشگاه معتبر یا میگه خراب هست و یا میگه نیست.

چون جواب آزمایش طول می‌کشه، سریعا گوشت را فرستادیم مرکز بسته بندی قطعه بندی و منجمد کردیم که اگر جواب آمد فاسده که معدوم میشه. اگه جواب بدهند فاسد نیست و قابل مصرفه ولی مصرف سریع. در کار صنعتی.

دغدغه مان رسیدن گوشت سالم دست مردم است. زینلی افزود: ما دغدغه‌مان این است که گوشت سالمی دست مردم برسد. برای اینکه مردم با خیال راحت مصرف کند و نگرانی نداشته باشند. تا حالا هم با نظارت ما بوده که اتفاقی نیفتاده.

شهرداری نگرانی های دامپزشکی را برطرف کند.

مشکلات دیگری هم وجود دارد

پیش سرد کن و نرسیدن به دمای استاندارد یک گوشه‌ی نگرانی ماست. لوازم حفاظت شخصی. خودروها. کشتارگاه که فقط پیش سرد کن نیست که. خودروی حمل گوشت هست و آب و مصرفی بهداشتی آن. وجود آب گرم. لوازم حفاظت شخصی یکی از موارد است.

برای من کارشناس بهداشتی طبق آموزشی که دیدم خواص ظاهری بو و رنگ و طعم و دمای عمق گوشت مهم است که در این شرایط مورد تایید من نیست. من مشکوکم. از نظافت ساده سالن ها تا زدن ماسک توسط کارکنان کشتارگاه همه مهم است. مهم است که از فرد آلودگی به گوشت نرسد.

امنیت کشتارگاه و نظافت سالن و دستگاه ها آب بهداشتی. نواقص باید برطرف شود.

ما دما میخواهیم. مشکل فنی پیش سرد کن هرچی هست تخصص من نیست. من دما را بررسی می کنم. اینکه در پیش سرد کن بایستم در را ببندم و کنار گوشت دمای گوشت و عمق گوشت را تایید کنم و بیام بیرون. گوشت رطوبت و برودت را با هم می‌خواهد. درصد هرکدام مشخص است که گوشت کیفیتش حفظ بشود و دمای عمق از ۳۷ درجه کشتار به سه و چهار برسد و اسید کوشت بالا برود که اگه ویروس تب کریمه کنگو در این گوشت باشد از بین می‌برد.

مدیرکل دامپزشکی استان:
شهرداری سیرجان کوتاهی کرده و با دامپزشکی همکاری لازم را ندارد

حسین رشیدی بیان داشت: عمق لاشه وقتی که از پیش سرد کن بیرون آورده می‌شود باید از ۷ تا ۸ درجه بیشتر نباشد ظاهراً روز گذشته پیش سردکن کشتارگاه سیرجان برای ساعاتی دچار مشکل و خاموش شده و روز بعد وقتی که گوشت را برای توزیع بیرون آورده‌اند حرارت گوشت از حد استاندارد بالاتر بوده است.

وی افزود: در حال حاضر تا کامل شدن تحقیقات و بررسی برای این که گوشت فاسد شده یا نه به صورت ضبط مشروط نگهداری و به آزمایشگاه ارسال شده است تا بر اساس نتایج بدست آمده از آزمایشگاه اقدام شود.

مدیر کل دامپزشکی استان کرمان تصریح کرد: گوشت ضبط شده پس از آزمایش اگر مشکلی نداشته باشد برای مصرف خانوار یا مصرف صنعتی توزیع خواهد شد در غیر اینصورت اجازه توزیع داده نمی‌شود و گوشت معدوم خواهد شد.

رشیدی در ادامه ضمن گلایه از شهرداری سیرجان گفت: متاسفانه در این مورد شهرداری سیرجان کوتاهی کرده و با دامپزشکی همکاری لازم را ندارد ضمن این که رییس شبکه دامپزشکی سیرجان نیز از عملکرد شهرداری راضی نیست.

وی اظهار داشت: مکاتباتی با دادستان در این خصوص صورت گرفته و در هر صورت شهردار باید به این قضیه کمک کند البته تنها بحث پیش سرد کن مطرح نیست زیرا این قضیه اتفاقی بوده اما کلا مدیریت کشتارگاه سیرجان را شبکه دامپزشکی شهرستان قبول ندارد و یکسری مشکلات بهداشتی وجود دارد که تذکر داده شده امیدواریم که شهرداری آن را برطرف کند.

معاون خدمات شهری شهرداری:
مقصر سازمان دامپزشکی است

در این نشست همچنین تورج صادقی معاون خدمات شهری شهرداری سیرجان افزود: مقصر سازمان دامپزشکی است؛ چرا که مدیریت و نظارت بر عهده آنها است و با توجه به اطلاع و آگاهی از ظرفیت دستگاه پیش‌سردکن کشتارگاه چرا اجازه کشتار داده‌اند.وی افزود: فرایند نظارت و اجرای کشتار بر عهده دامپزشکی است و باید مجوز کشتار به لحاظ تعداد و طبق شرایط و ظرفیت دستگاه پیش‌سردکن داده شود.

گفتنی است در این نشست تعدادی از قصابان نیز به بیان مشکلات و مسائل و نقطه نظرات خود پرداختند.

رییس شورای شهر سیرجان:
قصاب نباید متضرر شود

در پی این اتفاق در جلسه علنی شورای که دوشنبه با حضور اعضای شورا، معاون خدمات شهری شهرداری سیرجان، رییس سازمان مشاغل شهری و فرآورده‌های کشاورزی شهرداری و جمعی از قصابان (به منظور رسیدگی به موضوع خرابی دستگاه پیش‌سردکن و وقفه در ارایه خدمات به قصاب‌ها) برگزار شد.

در این نشست رییس شورای شهر سیرجان با تاکید بر اینکه موضوع و مشکل ایجاد شده باید رسیدگی و پیگیری شود، افزود: قصاب نباید متضرر شود؛ باید مقصر اصلی این موضوع شناخته و نسبت به جبران خسارت به قصاب‌ها اقدام کند.

حسن خدامی تصریح کرد: به معاون خدمات شهری شهرداری سیرجان تا روز پنجشنبه هفته جاری مهلت داده شده نسبت به کارشناسی و بررسی دقیق موضوع و شفافیت تمام ابعاد ماجرا اقدام و نتیجه نهایی را به شورا ارایه دهد و شورا نیز در این خصوص پس از ارایه مستندات و کارشناسی دقیق موضوع، تصمیم‌گیری کند.

تجدید مناقصه شهرداری سیرجان (نوبت دوم)

شهرداری سیرجان

فراخوان تجدید مناقصه عمومی دو مرحله ای انجام عملیات تنظیف و رفت و روب معابر، عملیات شستشو، جمع آوری زباله، جمع آوری پسماندهای ساختمانی ، لایروبی انهار و کانال ها و لوله های هدایت آبهای سطحی در محدوده ناحیه ۱ منطقه دو شهرداری سیرجان

شهرداری سیرجان در نظر دارد تجدید مناقصه عمومی خدمات(شرح مختصر؛ انجام عملیات تنظیف و رفت و روب معابر، عملیات شستشو، جمع آوری زباله، جمع آوری پسماندهای ساختمانی ، لایروبی انهار و کانال ها و لوله های هدایت آبهای سطحی در محدوده ناحیه ۱ منطقه دو شهرداری سیرجان) به شماره ۲۰۰۱۰۰۵۶۷۴۰۰۰۰۵۹ را از طریق سامانه تدارکات الکترونیکی دولت برگزار نماید.

کلیه مراحل برگزاری مناقصه از دریافت اسناد مناقصه تا ارائه پیشنهاد مناقصه گران و بازگشایی پاکت ها از طریق درگاه سامانه تدارکات الکترونیکی دولت (ستاد) به آدرس www.setadiran.ir انجام خواهد شد و لازم است مناقصه گران در صورت عدم عضویت قبلی، مراحل ثبت نام در سایت مذکور و دریافت گواهی امضای الکترونیکی را جهت شرکت در مناقصه محقق سازند.

تاریخ انتشار مناقصه در سامانه: تاریخ ۱۴۰۱/۰۴/۲۹ می باشد.

مهلت زمانی دریافت اسناد مناقصه از سایت: از تاریخ انتشاراسنادمناقصه تا ساعت ۱۸:۰۰ روز شنبه تاریخ ۱۴۰۱/۰۵/۰۸

مهلت زمانی ارائه پیشنهاد: از تاریخ دریافت اسناد مناقصه تا ساعت ۱۹:۰۰ روز سه شنبه تاریخ ۱۴۰۱/۰۵/۱۸

زمان بازگشایی پاکت ها: ساعت ۱۵:۳۰ روز چهارشنبه تاریخ ۱۴۰۱/۰۵/۱۹

اطلاعات تماس دستگاه مناقصه گزار: جهت دریافت اطلاعات بیشتر در خصوص اسناد مناقصه و ارائه پاکت ها

آدرس: سیرجان- میدان انقلاب، شهرداری مرکزی، امور قراردادها تلفن: ۵۰۷۷ ۴۲۳۲ (۰۳۴)

اطلاعات تماس سامانه ستاد: جهت انجام مراحل عضویت در سامانه مرکز تماس: ۴۱۹۳۴ (۰۲۱)

دفتر ثبت نام: ۸۸۹۶۹۷۳۷ و ۸۵۱۹۳۷۶۸

مدیریت ارتباطات شهرداری سیرجان

پارس تفلون سیرجان
سه سال گارانتی
مجری پوشش های تفلون و بازسازی انواع ظروف تفلون
ظروف اشپزخانه از قبیل :
قابلمه ، تابه ، پلوپز ، کیک پز و کف اتو
با ضمانت اقتصادی و بحداقلی
بازسازی انواع ظروف تفلون
بعد از بازسازی
خیابان بروجردی، نبش جوادالائمه، پارس تفلون
parsteflonsirjan
۰۹۱۳ ۲۴۵ ۵۵۷۵
محمود آبادی

لوله بازکنی اعتماد
بازکردن لوله های فاضلاب توالت ، آشپزخانه و . . .
۰۹۱۳ ۶۶۹ ۶۲۱۶ – رضایی

جوشکاری سیار
فَنس کِشی- تعمیر در و پنجره - اجرای سایه بان و...
۰۹۱۳۲۷۹۴۳۷۲ – ۰۹۱۳۵۳۲۰۸۴۲

آهن آلات دست دوم و انواع ضایعات
شما را با بالاترین قیمت در محل خریداریم.
۰۹۱۳ ۲۷۸ ۳۰۵۲/۰۹۱۳ ۱۴۵ ۲۶۴۳
۰۹۱۹ ۲۳۰ ۵۰۳۶ خدائی