



غذاهایی که خبری از گوشت در آنها نیست؛

## پشت پرده کباب های ارزان قیمت چیست

تهران (پانا) - رئیس اداره فرآورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو درباره فروش چلوکباب های ارزان قیمت توضیح داد.

به گزارش باشگاه خبرنگاران جوان، محمد حسین عزیزی رئیس اداره فرآورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو درباره فروش غذاهای خیلی ارزان مثل چلوکباب اظهار کرد: وقتی قیمت تمام شده غذایی مانند چلوکباب ارزان است، این مسئله به معنای آن بوده که مواد اولیه غذا ارزان استفاده شده است و این احتمال وجود دارد که برای تهیه کباب اصلا از گوشت استفاده نکرده باشند.

او ادامه داد: البته این احتمال هم وجود دارد که برای تهیه کباب مقدار خیلی کمی گوشت استفاده شده باشد و بیشتر کباب را سویا یا سنگدان مرغ تشکیل بدهد.

رئیس اداره فرآورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو افزود: مصرف سویا و سنگدان مرغ مشکلی برای سلامت افراد ایجاد نمی کند ولی از نظر محتوایی مواد غیر گوشتی محسوب می شود.

عزیزی گفت: در کباب های ارزان قیمت، سنگدان های مرغ معمولا از کشتارگاه های مجاز خریداری و با مقدار زیادی سویا چرخ کرده مخلوط می شود و به همین دلیل غذای داده شده به دست مشتری ارزان تر از سایر اماکن تهیه و طبخ غذاست.

رئیس اداره فرآورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو یاد آوری کرد: مردم با مشاهده هرگونه تخلفی مراتب را با سامانه ۱۹۰ وزارت بهداشت در میان بگذارند تا در سریع ترین زمان مسائل مختلف پیگیری و ترتیب اثر داده شود.