



نخستین همایش تولید و بهره‌وری، نظارت، پخش و فروش
فرآورده‌های لبنی و پروتئینی

گامی جسورانه در اعتلای صنایع لبنی و پروتئینی

بهداشتی و کنترل کیفی در تمام این مراحل کنار آنها قرار دارند. تمام این اجزاء حلقه‌های زنجیره‌ای به هم پیوسته‌اند نه گسسته و با یکدیگر ارتباط تنگاتنگی دارند.

در همین ارتباط نیاز به تعامل و همیاری و حمایت ویژه‌ی مسوولان احساس می‌شود و امیدواریم این نشست زمینه‌های آشنایی و همکاری‌های هر چه بیشتر مسوولین ذی‌ربط، تولیدکنندگان، مصرف‌کنندگان و مسوولین بهداشتی و کنترل کیفی و صنایع وابسته را ایجاد کند و با استفاده از تجربیات و جدیدترین دستاوردهای علمی و عملی اساتید و بزرگان، در تولید، بهره‌وری، نظارت تا پخش و فروش فرآورده‌های لبنی و پروتئینی در جهت سلامت جامعه و اقتصاد کشور گام برداریم. دپارتمان صنایع غذایی و دامپزشکی ماهنامه دام، کشت و صنعت بنا بر ضرورت برای نخستین بار اقدام به برگزاری چنین همایشی کرد. که با تلاش‌های بی‌وقفه و شبانه‌روزی همکاران با بار علمی بسیار بالا و پذیرایی شایسته برگزار گردد و ان‌شاء... در نوبت‌های بعدی با حمایت‌های بیشتر بخش دولتی و خصوصی هر چه بهتر و پربارتر برگزار گردد.

مرتبط و استقبال شایسته آنها چهارم مهر ماه اقدام به برگزاری همایش کرد تا با همیاری و همفکری و تعامل تصمیم‌سازان و فعالان این بخش بتواند راهگشای موانع پیش رو، حل مشکلات مربوط و کمک به ارتقای سطح کیفی، بهداشتی و سلامت مواد غذایی به ویژه مواد پروتئینی و لبنی باشد.

ترسیم وابستگی و ایجاد همبستگی بین اجزای لاینفک لبنی و پروتئینی

در شروع این همایش که استقبال بسیار خوبی از آن شده بود دکتر مسعود رسولی دبیر اجرایی همایش ضمن خیر مقدم به حضار و شرکت‌کنندگان اهداف برپایی همایش را چنین عنوان کرد: انگیزه و هدف اصلی این همایش، ترسیم وابستگی و



در ضمن دکتر رسولی از اعضای هیات علمی همایش سرکار خانم دکتر مشاک، جناب آقای دکتر دباغ مقدم، جناب آقای دکتر فرزاد طلاکش و سخنرانان همایش جناب آقای سید محمد موسوی، آقای مهندس پوربصیر، سرکار خانم دکتر نواب‌پور، جناب آقای OH، جناب آقای دکتر راعی، سرکار خانم سهرابی و همچنین ستاد اجرایی همایش شرکت میلاد مبتکر شرق و مدیر مسوول ماهنامه دام، کشت و صنعت و اعضای دپارتمان دامپزشکی و صنایع غذایی ماهنامه دام و کشت و صنعت خانم

ایجاد همبستگی بین اجزای لاینفک کشوری که طیف وسیعی را در برمی‌گیرد (مسوولان، اساتید، تعاونی‌ها، انجمن‌ها، تشکل‌های صنایع غذایی، تولیدکنندگان، مسوولین بهداشتی و کنترل کیفی، کارشناسان و مدیران فروشگاه‌های بزرگ کشور، دانشجویان و تمامی کسانی که با این صنف بزرگ مرتبط هستند) بوده است. این بازه از سیستم‌های مدیریتی، فارم‌ها و کشتارگاه‌ها، واحدهای جمع‌آوری شیر و غیره شروع و به فرآوری، بسته‌بندی و نهایتاً به محل‌های عرضه ختم می‌شود که مسوولان

همایش‌ها، نشست‌ها، سمینارها؛ سمپوزیوم‌ها و دیگر گردهمایی‌های تخصصی فرصتی است تا اهل فن، تجربیات، دانسته‌ها، تحقیقات، نظرات و راهکارهای خود را با همکاران، صنف‌های مرتبط، علاقه‌مندان و تازه واردان در میان گذاشته، ضمن تبادل نظر و گفت‌وگو بشنود به هدف‌ها، مقررات، استانداردها و در مجموع خط‌مشی واحد برسند تا با همیاری و تعامل با یکدیگر و انعکاس چکیده مطالب، معضلات و راهکارها به مسوولان ذی‌ربط و مسوولان موجب تعالی و پیشرفت حرفه و تخصص خود در جهت توسعه و پیشرفت پایدار رشته مورد نظرشان در راستای اهداف و توسعه ملی گردند.

به این دلیل و دلایل دیگر، گردهمایی‌های مختلفی در جای جای ایران پهناورمان صورت می‌گیرد، اما کمتر نشست‌هایی برگزار می‌شود که رده‌های متفاوت متخصصان، اساتید، فعالان، مسوولان، دانشجویان و علاقه‌مندان در آن شرکت کرده و با پوشش مناسب خبری برگزار شده و تأثیرات پیش‌بینی شده‌اش را بر جای گذارد.

در این راستا ماهنامه دام، کشت و صنعت پس از تامل و تعمق بسیار بر آن شد تا در کنار هشتمین نمایشگاه دام و طیور، نخستین همایش تولید، بهره‌وری، نظارت، پخش و فروش فرآورده‌های لبنی و پروتئینی را برگزار نماید. دپارتمان دامپزشکی و صنایع غذایی مجله پس از رایزنی با مدیران تولیدکننده و صنایع فرآوری و تبدیلی، اساتید، مسوولان، فعالان بخش و دانشجویان



توضیحاتی در خصوص کنترل کیفی این فروشگاه تازه تاسیس پرداخت و گفت: هایپر استار همان MAF دبی هست که در ایران سرمایه‌گذاری کرده است و به جز چند مدیر ارشد فرانسوی بقیه مدیران کره‌ای می‌باشند.

آقای OH بیان داشت برای کنترل در دفتر مرکزی یک تیم مستقر کرده‌ایم فعالیت‌ها و آیت‌های کاری به ۴ عنوان نیروی انسانی، آموزش و بهداشت افراد، قسمت بندی، تامین‌کننده‌ها و وسایل و ابزار کار و بسته‌بندی تقسیم می‌شوند. مهمترین هدفی که هایپر استار مدنظر دارد سلامت و رضایت مشتری است، سال ۲۰۰۲ در قسمت قصابی فروشگاه کره مشکلی پیش آمد که اخراج ۲۵ نفر از مدیران و به زندان افتادن تعدادی را در پی داشت.

آقای OH در خاتمه از ایرانیان خواست آنها را به چشم دوست بنگرند چون سرمایه‌ای که از آنها گرفته می‌شود به خود آنها باز می‌گردد.

ایرانیان شیرنخور و مشکلاتشان

پس از صحبت‌های مختصر و مفید مدیر کره‌ای فروشگاه هایپر استار، خانم دکتر نواب پور مدیر بازنشسته آزمایشگاه‌های صنایع شیر ایران (پگاه)، به ایراد سخنرانی در خصوص اثرات شیر بر بهداشت عمومی جامعه پرداخت و ابراز کرد: میانگین مصرف شیر هر جامعه بیانگر ارتقای سطح فرهنگ آنهاست چون بر هوش، وزن، رشد، افزایش دقت و سلامت بهداشت دندان و... اثر مستقیم دارد. رتبه ایران در مصرف سرانه شیر در جهان و اختلاف زیاد با کشورهای اروپایی و آمریکایی



سرمایه‌گذاران خارجی، فرسودگی ماشین‌آلات را به عنوان دیگر مشکلات این بخش نام برد و عنوان کرد راه برون‌رفت از آن، برگشت به متون علمی و تعاریف بین‌المللی و الگوبرداری از کشورهای است که توانسته‌اند این مشکلات را حل کنند.

حضور مسوولان دولتی بحث‌های تخصصی را سیاسی می‌کند

مدیر عامل شرکت تعاونی تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی سراسر ایران، حاج آقا موسوی در مقام سخنران سوم اظهار داشت: شرایط تولید غذا برای ۲۰۰ میلیون نفر در ایران مهیا است و کافی است از آن استفاده شود. قبل از انقلاب سازمان مربوط کاری انجام نمی‌داد و اکنون سازمان‌های مشابه و موازی به جای تعامل با یکدیگر و پیشرفت این صنایع به نقد و نفی هم و دوباره کاری می‌پردازند. وی بیان کرد در دنیا کشوری می‌تواند اعلام استقلال کند که حداقل غذای جامعه‌اش را بتواند تامین کند. واردات بی‌رویه و عدم فرهنگ‌سازی مناسب و ترویج کالای خارجی باعث شده مثل کسی باشیم که روی شاخه نشسته و درخت را از بین می‌برد.



وی در پایان پیشنهاد کرد باید جایی مثل سازمان غذا تاسیس شود تا فعالیت‌ها و برنامه‌ها متمرکز گردد و این مرکزیت باعث تسریع احداث و نوسازی واحدها، تامین غذا و رفع کمبودهای کشور، قیمت‌گذاری مناسب، افزایش ظرفیت تولید داخلی و اصلاح سیستم صادرات و واردات شود.

کره‌ای‌ها چگونه مدیریت می‌کنند؟

چهارمین سخنران همایش از سرزمینی دور با زبان و چهره‌ای کره‌ای به عنوان مدیر فروشگاه هایپر استار پشت تریبون قرار گرفت و به ارایه

شمیرانی، آقای دکتر شعربافی، خانم مهندس پیری، خانم مهندس نصیری، خانم مهندس میری، خانم مهندس رضوانی، آقای مهندس مرسلی، آقای هادی خراسانی، خانم رضایی، خانم لطفی، آقای مهندس اکبری، خانم مهندس بهشتیان، آقای سمنانی، آقای اقبالی، آقای منصوری و مسوولین روابط عمومی سازمان توسعه تجارت کشور و نمایشگاه بین‌المللی تهران و تمامی شرکت‌کنندگان تشکر کردند.

شاخص امنیت غذایی در دسترس بودن اقتصادی مواد غذایی می‌باشد

مهندس پوربصیر به

عنوان دومین سخنران در موضوع نقش صنایع لبنی و پروتئینی همایش را ادامه داده و متذکر شد از نکات مهم صنایع بخصوص صنایع تبدیلی و تکمیلی بخش کشاورزی به طور اخص صنایع غذایی



بحث اصل ۴۴ است. این صنعت به عنوان یکی از خصوصی‌ترین بخش‌های اقتصادی و صنعتی کشور است و با برنامه‌ریزی خوب می‌تواند پیشتر هم برود. در سال ۸۴ رییس جمهور با تاکید بر روی صنایع تبدیلی، در اختیار قرار دادن تسهیلات ارزان قیمت را مهمترین عامل برای پیشرفت این بخش اعلام کردند. طبق پیش‌بینی‌ها در برنامه پنجم توسعه با تمرکز روی محصولات و مواردی که کمتر کار شده و اصلاح ساختار واحدهای تولیدی و نوسازی، رشد ۲۵ درصد خواهیم داشت.

در ارتباط با بحث‌های دامی تا سال ۱۳۹۳ باید از ۱۱/۳ میلیون تن به شانزده و نیم میلیون تن تولید برسیم. چشم‌انداز در افزایش عرضه پروتئین حیوانی و دامی کشور در برنامه چهارم افزایش سرانه مصرف ۵/۷ گرم پروتئین در روز بوده که در پایان به ۲۹ گرم رسیدیم و در برنامه پنجم قصد داریم آن را تا ۳۵ گرم هم برسانیم.

اکنون در جهان بحث حاکمیت غذا مطرح است، امنیت غذایی بسیار مهم است و از شاخص‌های آن، در دسترس بودن مواد غذایی البته با صرفه اقتصادی در تمام طول سال است و این به خصوص در مورد شیر بدون استفاده از صنایع تبدیلی امکان‌پذیر نیست.

وی پرکنش نامناسب واحدهای تبدیلی به خصوص شیر، نوسانات قیمت و موازی‌کاری‌ها در سطح وزارت‌های جهاد کشاورزی، صنایع، بازرگانی و غیره، عدم توازن ظرفیت تولید و فن‌آوری، عدم حضور

گواه بر شیرگریز بودن ایرانیان دارد. باید عوارض عدم استفاده کافی از شیر بازگو شود تا فرهنگ مصرف آن تغییر یافته و متحول گردد. کاهش قد ایرانیان، پوسیدگی دندان کودکان دبستانی، تقلیل سن پوکی استخوان از میانگین جهانی ۷۰-۶۵ سال به ۴۵ سال در ایران... تبعات ناشی از مصرف سرانه ۹۵-۹۰ کیلوگرم شیر در ایران در مقایسه با متوسط جهانی ۱۸۰ کیلوگرم و سرانه مصرف ۳۰۰ کیلوگرم به بالا در آمریکا و اروپاست. در ایران نه تنها شیر بلکه به مصرف دیگر لبنیات هم کمتر توجه می‌شود، در سفری که در سال ۱۳۴۴ به اروپا داشتیم، دیدیم آنها از وجود فرآورده‌ای به نام ماست بی‌خبرند اما امروزه سرانه مصرف تعدادی از آن کشورها از ایران بیشتر است.

وی با بیان این مطلب که قیمت‌گذاری و پرداخت یارانه در نظام شیر ایران مناسب نیست و باید ۵۰ تا ۶۰ درصد قیمت شیر و تسهیلات برای تولید بیشتر و ارزان‌تر به دامدار برسد نه به مصرف‌کننده، سخنان خود را پایان داد.

دکتر دباغ مقدم دامپزشک و متخصص علوم و صنایع غذایی، عضو هیات علمی و معاون بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی رییس کنترل کیفی جامعه دامپزشکان ایران که عضو کمیته دائمی آلاینده‌ها و بقایای شیمیایی شیر فدراسیون جهانی نیز می‌باشد، در مقام سخنران بررسی وضعیت نگهداری مواد غذایی فاسدشدنی در مراکز توزیع شهر تاجیکستان در بهار ۸۸ را برای حضار مطرح کرد.

به گفته ایشان شیر، سس مایونز، تخم‌مرغ و دیگر فرآورده‌های لبنی معمولاً یا در یخچال فروشگاه قرار نمی‌گیرند یا یخچال مناسب نگهداری این مواد نیست. اهمیت غذا واضح است و حدود ۷۵ درصد مشاغل دنیا به نوعی با مواد غذایی مرتبط هستند. زندگی ماشینی فاصله تولید تا مصرف را طولانی و خطرناک‌تر کرده است. وظیفه ما جلوگیری یا به تأخیر انداختن فساد مواد غذایی جهت رشد بهداشت و اقتصاد می‌باشد. باید سعی کنیم حتی‌الامکان عوامل میکروبی را از بین برده و تا جایی که ممکن است اجازه رشد و تکثیر به عوامل پاتوژن ندهیم.

با چهار روش فیزیکی، آگیری، اشعه‌دهی و شیمیایی می‌توان مواد غذایی را نگهداری کرد. یخچال از قرن ۱۸ به صورت صنعتی وارد صنعت غذا شد و باعث حفظ طعم و رنگ و خصوصیات ظاهری مواد برای مدتی طولانی‌تر گردید و تا حدی واکنش‌های شیمیایی و آنزیمی نیز به همین طریق کنترل شد.

وی افزود در این تحقیق متوجه شدیم گروه سنی ۵۹-۵۰ سال در میان فروشندگان بیش از

سایرین مقررات بهداشتی را رعایت می‌کنند. دکتر مشاک متخصص کنترل کیفی و صنایع غذایی و عضو هیات علمی دانشگاه آزاد واحد کرج با موضوع نقش کنترل فرآورده‌های پروتئینی از همه جهات، پشت تریبون قرار گرفتند.

وی گفت: در بررسی‌های انجام شده مشاهده شد بیشترین موارد درصد ابتلا به بیماری در اثر مصرف غذا، به ترتیب مربوط به استفاده از فرآورده‌های گوشتی طیور، دام، ماهی و آب آلوده بوده است. مدیریت مزرعه می‌تواند راه حل خوبی برای این موضوع باشد. تغذیه سالم و عاری از آلودگی (میکروبی، ویروسی، قارچی) دام و طیور و آبیان، تشخیص به موقع بیماری و جداسازی دام و طیور بیمار از سالم، استفاده درست از دارو، استفاده از مصالح قابل شست‌وشو، دوری مزرعه از اماکن شلوغ و پرت‌رزد از جمله مواردی هستند که با رعایت آنها توسط یک مدیر شایسته مهمترین راه ورود پاتوژن‌ها سد می‌شود. متأسفانه عدم مدیریت مناسب در مزارع پرورشی و علاوه بر آن بی‌توجهی به بازرسی قبل از کشتار، دام بیمار، به راحتی وارد کشتارگاه می‌شود و لاشه‌اش به عنوان گوشت و ضایعات به صورت پودر خوراک طیور وارد بازار می‌گردد.

سرممیزی WFSO در ایران و رییس آزمایشگاه و مدیر واحد پژوهش شرکت تعاونی فرآورده‌های گوشتی، دکتر فرزاد طلاکش، راه‌حل‌های گسترش صادرات فرآورده‌های دامی را بیان کرد.

وی گفت امروزه بهداشت، اقتصاد را تحت شعاع قرار داده است و رعایت نکردن مقررات اتحادیه اروپا توسط مراجع ذی‌صلاح از عمده‌ترین مشکلات صادرات ایران است ما در تجارت گوشت قرمز جایی در جهان نداریم اما در رابطه با مرغ، تخم‌مرغ و بسیاری از فرآورده‌های دامی شاید جایی برای صحبت باشد. تغییر دادن شکل فرآورده‌ها و فرآوری محصولات خام از راهکارهای مورد تأیید دنیاست. تخم‌مرغ شناسنامه‌دار، بسته‌بندی شده و بهتر از آن تخم‌مرغ‌های مایع پاستوریزه و پودر تخم‌مرغ از این دست می‌باشد. اما باید توجه داشت که هیچ گاه از یک ماده اولیه با کیفیت پایین هیچ تکنولوژی یا معجزه‌ای نمی‌تواند محصول نهایی خوب تولید کند.

اگر قرار است یک فرآورده سالم داشته باشیم که هم برای مصرف داخل و هم صادرات استفاده گردد باید از (۱) مخاطرات بیولوژیک (۲) مخاطرات شیمیایی و (۳) مخاطرات فیزیکی جدا باشد.

تعالی سازمانی در واحدهای صنایع غذایی موضوعی بود که دکتر راعی رییس دایره تعالی

سازمانی سازمان اتکا در ارتباط با آن سخن گفت. راعی اظهار داشت: معیارهای ارزیابی عملکرد تغییر کرده است. امروزه بیش از آن که به فروش وسایل دیگری از این قبیل بپردازند، رضایتمندی ذی‌نفعان را ملاک قرار می‌دهند. به طور مثال یک شرکت بزرگ اروپایی پایه‌گذار جایزه کیفیت EFQH معتقد است که رضایت ۵ دسته ذی‌نفع برای سودآور شدن و پیروزی در رقابت مهم است. (۱) سهامداران (۲) کارکنان (۳) تامین‌کنندگان (۴) جامعه (۵) مشتریان (که داور محصولات و خدمات هستند و کیفیت را تعریف می‌کنند)

در مدل تعالی توسط خود ارزیابی سیستماتیک می‌توان امتیاز سازمان را با حد تعالی که ۱۰۰۰ امتیاز است توسط نقاط قوت و نقاط قابل بهبود که خروجی ارزیابی هستند سنجید.

خانم مهندس سهرابی مسئول فروش پگاه زنجان موضوع توزیع مویرگی را تشریح و بررسی کرد.

وی در خصوص چرایی توزیع مویرگی توضیح داد: اگر محصول حتی با کیفیت بسیار مطلوب نتواند به بازار عرضه شود تولید معنی و مفهوم خاصی نخواهد داشت. چگونگی فروش محصول و ایجاد نیاز در مشتری برای خرید بسیار مهم است.

در سیستم عمده‌فروشی هزینه پایین است اما تولیدکننده کنترلی روی سیستم ندارد و این عمده‌فروش است که نوع محصول قابل عرضه را انتخاب می‌کند و در توزیع مویرگی تولیدکننده خود محصولاتش را پخش می‌کند و بدین وسیله اطلاعات درستی از نقاط مختلف و قوت خود در کوتاه‌ترین زمان به دست می‌آید. شاید این سیستم در سال‌های اولیه سود نداشته باشد اما در درازمدت به بازدهی قابل توجهی منجر می‌گردد.

بدین ترتیب نخستین همایش تولید بهره‌وری، نظارت، پخش و فروش فرآورده‌های لبنی و پروتئینی با اعطای گواهینامه به شرکت‌کنندگان پایان یافت. از نقاط قابل توجه، حضور متنوع و گسترده وابستگان صنایع مرتبط بود که اعلام می‌کرد گردهمایی‌هایی از این دست تا چه حد می‌تواند به اعتلای امنیت غذایی و سلامت آن کمک کند. شرکت‌کنندگان که با پذیرایی مناسب و شایسته اسپانسرها بدون خستگی روز خود را به گفت‌وگو و بحث پیرامون مسایل علمی، عملی، فنی و مدیریتی مطرح شده در همایش گذرانده بودند و همراه با دانسته‌های جدید، یادبودها و گواهینامه همایش با امید استمرار این گونه سمپوزیوم‌ها سالن را ترک کردند.