



شرکت صنعتی پرریزان:

تولید ده تن گوشت قرمز و سفید

یکی از موارد اصلی در حفظ بهداشت مواد غذایی داشتن تجهیزات و تاسیسات در کشتارگاه است. دستورات سازمان دامپزشکی را رعایت می‌کنیم و در ضمن یک ناظر شرعی از ابتدای فرآیند تولید تا مرحله توزیع بر این امور نظارت دارد.

۲- آیا ایده‌ای برای تولید ماهی گرمابی از پساب کشتارگاه دارید، و آیا این امکان با توجه به خصوصیات فیزیکوشیمیایی پساب کشتارگاه امکان دارد، لطفا توضیح دهید.

کیفیت پساب خروجی از نظر آلودگی زیر استاندارد است. یعنی مورد تایید آزمایشگاه‌های مربوطه و سازمان‌های ذی‌ربط قرار گرفته و برای تولید ماهی گرمابی مناسب است و BOD آن ۲۹ است که حد نرمال ۵۰ می‌باشد.

۳- با توجه به شیوع آنفلوآنزای مرغی و خوک‌ی چه تمهیداتی برای جلوگیری از ورود این بیماری به کشتارگاه‌های خود انجام داده‌اید؟

بهترین راه نظارت سازمان دامپزشکی کل کشور، نظارت بر حمل و نقل دام و طیور زنده به کشتارگاه، رعایت اصول بهداشتی در فرآیند تولید و استفاده از آزمایشگاه مدرن موجود در کشتارگاه است.

۴- چه انتظاراتی از وزارتخانه‌های ذی‌ربط و سازمان‌ها و موسسات و بانک‌ها دارید تا بتوانید به خواسته‌های مردم مبنی بر توسعه کمی و کیفی این مجموعه و خدمت‌رسانی ملی پاسخ مثبت دهید.

در سطح کلان حمایت از بخش کشاورزی و دامپروری اجتناب‌ناپذیر است ولی من توقع کمک از مسوولین ندارم و معتقدم باید خودکفا بود.



محصولات مصرفی، در بخش گوشت قرمز را تامین می‌کند. در این راستا مصاحبه‌ای با آقای مجتبی جلالی، متولد ۱۳۴۳ شهرستان دلجان، با سابقه‌ای ۲۵ ساله در امور بازرگانی و تجارب فراوان که مدت ۴ سال است که مدیریت گروه صنعتی پرریزان و طیور زاگرس بروجد را بر عهده دارد انجام شده است که به نظر تان می‌رسد:

۱- نقش کشتارگاه‌های صنعتی از جمله مجموعه تحت مدیریت جنابعالی در حفظ بهداشت و رعایت آن از مرحله کشتار تا بسته‌بندی محصول در مقایسه با کشتار سنتی و سایر کشتارگاه‌ها توضیح دهید.



شرکت صنعتی پرریزان در سال ۱۳۸۰ با سرمایه‌ای بالغ بر بیست و پنج میلیارد ریال و با هدف تولید و بسته‌بندی محصولات پروتئینی در زمینی به مساحت بیست و پنج هزار مترمربع احداث گردید.

این مجموعه شامل دو سالن بسته‌بندی گوشت قرمز و سفید است که هر کدام ظرفیت تولید ده تن انواع محصولات را دارد و با بهره‌گیری از پیشرفته‌ترین تجهیزات برودتی قادر به انجام روزانه ۲۶ تن محصول و ۵۰۰ تن نگهداری در سه سالن مجزا است. در سال ۸۴ مدیریت جدید اقدام به تجهیز و تکمیل شرکت پرریزان و احداث کشتارگاه طیور در مجاورت آن نمود که پس از دو سال با نام شرکت کشتارگاه صنعتی طیور زاگرس بروجد افتتاح و شروع به کار کرد. کشتارگاه در زمینی به مساحت شش هزار مترمربع و زیربنایی ۲۰۰۰ مترمربع شامل سالن‌های کشتار، بسته‌بندی، تاسیسات خدماتی و تصفیه‌خانه در مجاورت شرکت پرریزان احداث گردیده است. دو شرکت پرریزان و کشتارگاه طیور زاگرس به یک گروه تولیدی بزرگ در لرستان تبدیل شده که به لحاظ تجهیزات و تاسیسات

مکمل یکدیگرند و روزانه ۷۰ تن انواع محصولات گرم و منجمد پروتئینی را تولید و توزیع می‌نماید و فرصت اشتغال را به طور مستقیم و غیرمستقیم برای ۲۰۰ نفر فراهم آورده. احداث سردخانه ده هزار تنی، کارخانه تبدیل پودر ضایعات و ناوگان مجهز حمل و نقل در بخش طیور زنده و محصولات منجمد از پروژه‌های کوتاه و بلندمدت تا دو سال آینده می‌باشد. این شرکت ضمن عقد قرارداد با ارگان‌هایی مانند سپاه پاسداران کل کشور و سازمان اتکاء بخش مهمی از