

بازدید از مراکز طبخ و توزیع حلیم و شله در مشهد همراه با بازرسان اتحادیه

پخت حلیم در آپاراتی سابق!

گزارش

خدیجه علی نیا

ماهر مضان مشهدی ها پیوند عجیب و غریبی با حلیم و شله دار دو علاقه وافر مردم این شهر به این غذاها، بسیاری از مردم دیگر شهرها را هم به خوردن شله مشهدی و حلیم در این شهر مشتاق کرده است. امادر کنار بسیاری از فعالان یا انصاف در این صنف، برخی سودجویان نیز از اعتمادو نیاز مردم سوء استفاده و به دلیل استقبال بالا برای خرید شله و حلیم در ماه رمضان، غذایی عرضه می کنند که بدون استانداردو کیفیت لازم است. طی روزهای سیری شده از ماه مبارک رمضان، موضوع کیفیت حلیم و شله در فضای مجازی هم بازتاب گسترده ای داشته و نگرانی هایی را برای مردم به وجود آورده است. تعدادی از مخاطبان روزنامه «خراسان رضوی» و «کانال «اخبار خراسان» هم خواستار بررسی این موضوع و ارائه اطلاعات موثق در این زمینه بودند که باعث شد در گزارش ویژه به آن بپردازیم. در یکی از عصرهای ماه مبارک رمضان همراه با رئیس و بازرسان اتحادیه ستوران داران مشهد، به پنج محل طبخ و عرضه شله و حلیم در یکی از مناطق مشهد سری می زنیم تا از نزدیک شرایط فعالیت آن ها را بررسی کنیم.

•سكانس اورل

حوالی ساعت ۱۴:۳۰ وارد یکی از حلیم فروشی هادر خیابان... می شویم که در حاشیه خیابان و در کنار یک تعمیر گاه موتور سیکلت است. نکته عجیب این که تابلوی این حلیم فروشی هم نشان می دهد که این محل پیش از این یک آپاراتی بوده و حالا تغییر کاربری داده، اما هنوز تابلوی سر در آن وجود دارد. بازرسان و رئیس اتحادیه با دیدن این تابلو در کنار تبلیغ حلیم فروشی مشکوک می شوند. همراه بازرسان وارد مغازه می شویم. مسئول اتحادیه از فروشنده می پرسد: چه مدت است حلیم می پزید؟ مغازه دار می گوید: ۵-۴ روز است آشپز استخدام کرده ام و او حلیم می پزد. مسئول اتحادیه می افزاید: مجوز گرفته اید؟ مغازه دار با خونسردی می گوید: نه به اتحادیه مراجعه کرده ام نه مجوز گرفته ام. رئیس اتحادیه می گوید: قانون می گوید اول پروانه کسب بگیرید، بعد مغازه را باز کنید؛ و فروشنده سکوت می کند....

وارد مغازه می شویم، با این که سر در مغازه تابلوی آپاراتی نصب شده، اما فروشنده مدعی می شود این جامیوه فروشی بوده است. درون مغازه ۲۰ متری دیگ حلیم با ظرفیت پخت برای ۲۵۰ نفر قرار دارد. در قابلمه کنار دیگ هم حدود نیم کیلو گوشت پخته و ریز شده به چشم می خورد که مشخص است چند ساعتی بیرون از یخچال بوده است. در قابلمه دیگری هم حلیم مانده وجود دارد که سندی دیگر بر غیر بهداشتی بودن محیط و شرایط طبخ حلیم است. سپس با رئیس مرکز بهداشت منطقه تماس گرفته می شود و بازرسان پس از حضور، برای این واحد صنفی تشکیل پرونده می دهند. رئیس اتحادیه می گوید: علاوه بر این که این واحد بدون مجوز فعالیت می کرد، نحوه طبخ حلیم در آن هم کاملاً غیر بهداشتی است. «حسن امیریان» می افزاید: متأسفانه در ایام ماه مبارک رمضان بسیاری از اصناف بدون مجوز و فقط برای کسب درآمد اقدام به پخت حلیم می کنند، حتی چند روز پیش آب میوه فروشی به

تشخیص شله و حلیم سالم از ناسالم

اما این که مردم چطور باید شله و حلیم استاندارد را تشخیص دهند، سوالی است که از رئیس اتحادیه مطرح می کنیم و امیریان در این باره توضیحاتی ارائه می کند: در شله استاندارد و سالم باید برای هر ۳ کیلو حبوبات، یک تایک کیلو و ۲۰۰ گرم گوشت گرم استفاده شود. برای پخت حلیم هم برای هر یک من گندم یک من گوشت با استخوان (حدود ۳ کیلو) استفاده می شود که در چنین شرایطی حلیم و شله استاندارد و سالم است. شهروندان برای این که متوجه شوند حلیمی که می خرند، تازه است باید به این مسائل توجه کنند. حلیم و شله ای که بیش از یک روز از زمان پخت آن گذشته باشد طعم ترش دارد و حالت ژلاتینی پیدا می کند. اگر هم حلیم مانده را با حلیم تازه مخلوط کنند کل حلیم مخلوط شده به اصطلاح می بُرد و خراب می شود. حلیم پخته شده باید در همان روز مصرف شود در غیر این صورت از کیفیت اش کاسته و دچار آلودگی می شود. زمانی که حلیم با شله طبق اصول و با استاندارد دهای لازم پخته شود، زمان هم زدن بافت نخ مانند گوشت قابل مشاهده است. اما

فروش حلیم و شله اقدام کرده بود که بعد از بازدید کارشناسان ما، جمع آوری شد.

•کیفیت مناسب، عرضه در ساعت غیر مجاز

در ادامه به یکی دیگر از واحدهای عرضه شله و حلیم سری می زنیم. حدود ساعت ۱۵ است در حالی که طبق آیین نامه ابلاغی، هنوز زمان عرضه شله و حلیم در ماه رمضان (از ساعت ۱۷:۳۰) فرا نرسیده اما فردی با سه ظرف شله از مغازه خارج می شود. رئیس اتحادیه به فروشنده می گوید: فروش حلیم فقط در ساعت تعیین شده مجاز است در غیر این صورت تخلف محسوب می شود و اداره اماکن ادامه کار شما را متوقف خواهد کرد. وارد آشپزخانه می شویم. پای دیگ شله می رویم و خوشبختانه بازرسان کیفیت غذا را مناسب ارزیابی می کنند. رئیس اتحادیه می گوید: اگر گوشت شله کمتر از میزان استاندارد باشد زمانی که آن را هم می زنیم و قاشق ای چنگال آغشته به شله را بالا می آوریم مانند سوپ رقیق نیست و از روی چنگال نمی ریزد، بلکه کمی چسبندگی خواهد داشت.

•حمل حلیم با وانت معمولی

مقصد سوم یک مغازه کبابی است که پتر فروش حلیم و شله را هم پشت شیشه نصب کرده است. رئیس اتحادیه از فروشنده می پرسد: «حلیم شما کجا پخته می شود؟» فروشنده می گوید: پسرم جای دیگری آشپزخانه دار و حلیم را می پزد، بعد برای فروش به این جامی آورد. رئیس اتحادیه از او سوال می کند: با چه وسیله ای حلیم به این جانتقل می شود؟ فروشنده می گوید: با وانت. رئیس اتحادیه می گوید: این اقدام کاملاً غیر بهداشتی است. نکته اول در این باره این است که حلیم و شله فقط باید در مراکز مجوزدار پخته و برای حمل و نقل آن هم حتماً با ماشین های گرمخانه دار استفاده شود. امیریان می افزاید: به این فرد و دیگر افرادی که چنین اقدامی می کنند

شما مخاطبان گرامی روزنامه خراسان رضوی می توانید سوزه ها، مطالب، یادداشت، دلنوشته و عکس های خود را برای صفحه پیگیری حرف مردم ارسال کنید.

۰۹۳۹۳۳۳۰۲۷

kho.razavi@gmail.com

برای اطلاع مسئولان

مخاطبان گرامی، ستون «برای اطلاع مسئولان» صدای شما را به صورت مستقیم به اطلاع مسئولان استان می رساند.

پیامک: ۲۰۰۰۹۹۹ | تلفن: ۰۵۱۳۷۰۰۹۱۱۱ | تلگرام: ۰۹۳۹۳۳۳۰۲۷

شهرداری

قابل توجه شهرداری منطقه ثامن، بازار شهیدآستانه پرست نیمه کاره ها شده و خبری از باز شدن ره باغ رضوان هم نیست. به شهردار منطقه ۳ بگویید فکری به حال گذر کارگرهای خواجه ربیع ۲۰ بکند. دکه شارژ من کارت شهید رجایی روبه روی حر ۲۳ در هر شارژ ۲۰۰ تومان برای خودش بر می دارد.

خراسان رضوی: اکنون شارژ حضوری من کارت ۲۰۰ تومان هزینه اضافی دارد که با توجه به گلایه های شهروندان و پیگیری های روزنامه خراسان رضوی، این طرح در حال بازنگری در شورای شهر است.

شهرستان ها

سلام. چرا در شهرستان های کوچک به هیچ چیز رسیدگی نمی شه؟ مثلاً اتوبوس ها چرا باید این قدر کثیف باشن که وقتی روی صندلی می نشینی تمام خاکش رو با لباسات تمیز کنی. به قدری اشغال کف اتوبوس ریخته که حد نداره یا این که در تاستون به خودشون اجازه نمی دن کولر روشن کنن. توز مستون هم از سرمایخ می زنی، به خاطر این که از درزشیشه و در باد میاد داخل. یا این که همیشه خرابه. اخلاق راننده هاهم واقعا افتضاحه لطفا یک شماره از اتوبوسرانی بذارن تا خودمون زنگ بزنیم. روی شیشه هاهم تبلیغ زدن که هیچ جا دیده نمی شه. توو خدابه شهرهای کوچک تر از مشهد هم رسیدگی کنید. لطفا پیگیر روکش آسفالت جاده اسدآباد به فریمان باشید، بیش از حد خراب است. ممنون

جناب استانداردهشت ماه است شهرستان خواف فرماندار ندارد، مگر در استان قحط الرجال است؟

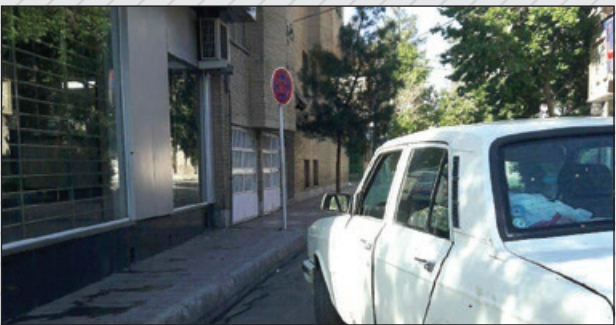
متفرقه

خراسان رضوی، دمت گرم! شاه بیتهی که از صابن تبریزی، در ستون با شاعرانت آورده ای واقعا جذاب، دلنشین، خواندنی و تاثیر گذار بود.

لطفا از رشته بوکس خراسان هم مطلب و تیترا کار کنید، طرفداران زیادی دارد.

بازرسان اتحادیه املاک اگر وقت کردند سری به گلپایه بزنند. دلالتن از الوصف چنان قیمت خانه هارا بالا برده اند که آدم شاخ در می آورد.

دوربین خوانندگان



شهروند خبرنگار

توقف مطلقاً آزاد!

داخل کوچه که پیچیدم با این پیکان سفید مواجه شدم. این که زیر تابلوی توقف مطلقاً ممنوع پارک کرده بود هیچ، ماشین را هم به شکل مورب در خیابان گذاشته بود و همه خودروهای عبوری دچار مشکل شده بودند. احتمالاً خودش برای کار بانکی به داخل شعبه رفته بود و با خیال راحت به کار شخصی اش می رسید، غافل از این که به خاطر بی قانونی او، عده ای دیگر به مشکل خورده اند.



شهروند خبرنگار

حمل و نقل غیر بهداشتی شیر در هوای گرم

گویا بازرسان بهداشت خواب هستند. برخی افراد شیر جمع آوری شده از دامداری ها را به راحتی و بدون رعایت نکات بهداشتی با شرایط غیر استاندارد در خیابان های شهر جابه جامی کنند و احتمالاً همین شیر به طور مستقیم یا با واسطه به دست مشتریان می رسد. مگر نباید محصولات غذایی با شرایط استاندارد و در ماشین های یخچال دار حمل شود؟

•پخت غیر استاندارد در مرکز بدون مجوز

وارد کبابی دیگری می شویم. انتهای سالن این کبابی آشپزخانه نامناسبی وجود دارد و آشپز در حال پخت شله است. گوشت ها خارج از یخچال است و البته در یخچال هم به جای گوشت، قلوه گاه دیده می شود. رئیس اتحادیه می گوید: استفاده از قلوه گاه برای پخت شله غیر قانونی است. درخواست مشاهده مجوز فعالیت مطرح می شود و فروشنده می گوید: هنوز مجوز نداریم و در حال گرفتن آن هستیم. امیریان ادامه می دهد: از نظر ماین مرکز قابلیت گرفتن مجوز ندارد و باید اصلاحات لازم را برای بهبود آشپزخانه انجام دهد، فعلاً این واحد از نظر ماصلاحیت ندارد. بازرسان در دیگ شله را باز می کنند. حدود ۱۰ کیلو شله در حال پخت است که بر اساس نظر بازرسان، گوشت استفاده شده در آن کمتر از حد استاندارد است.

•کارآمد نبودن برخی بر خوردها

رئیس اتحادیه در باره ضعف های قانونی و کارآمد نبودن بر خوردها برای بازدارندگی هم نکاتی را مطرح می کند: حدود دو ماه قبل بازرسان ما با تعزیرات به همین واحد صنفی مراجعه کرده است و این واحد به خاطر گوشت های چرخ کرده غیر مجاز مؤاخذه شده است اما هنوز هم فعالیت می کند! باید بهداشت اقدام لازم را برای جلوگیری از فعالیت آن انجام دهد. یکی از بازرسان هم می گوید: این فرد توسط تعزیرات در نهایت ۵۰ تا ۶۰ هزار تومان جریمه می شود که کار ساز نیست.

•۳۵ بازرسان برای ۱۰۰ واحد صنفی

در حاشیه این بازرسی ها، رئیس اتحادیه در باره واحدهای صنفی فعال در مشهد هم می گوید: ۱۲۰۰ واحد صنفی کبابی، رستوران، چلو کبابی و آشپزخانه دارای پروانه کسب به صورت مجاز در مشهد فعالیت می کنند. از این تعداد ۱۰۰ مرکز شله و حلیم (که آشپزخانه و کبابی هستند) فقط مجاز به پخت حلیم و شله هستند و بقیه واحدها نباید در این حیطه فعالیت کنند. برای نظارت بر فعالیت این ۱۰۰ واحد، ۳۵ بازرسان طی هفته دویاسه بار بازرسی های لازم را انجام می دهند.

حلیم و شله کیلو چند؟

امیریان می گوید: پیشنهاد امسال ما برای هر کیلو شله ۲۰ هزار تومان و برای هر کیلو حلیم ۱۸ هزار و ۵۰۰ تومان بود اما انجمن حمایت از حقوق مصرف کنندگان با این نرخ موافقت نکردند و نرخ مصوب برای فروش هر کیلو حلیم درجه یک را ۱۴۵۱ هزار ریال و هر کیلو شله درجه یک را ۱۶۵۱ هزار ریال تعیین کردند.

از او سوال می کنم حلیم درجه ۲ هم داریم؟ و او می گوید: دیگر کسی حلیم و شله درجه ۲ پخت نمی کند و علتش هم این است که برای پخت حلیم و شله درجه ۲ در گذشته از گوشت منجمد برزیلی استفاده می شد. اما امسال گوشت وارداتی به راحتی دست مردم نیست و توسط دولت و ستاد تنظیم بازار توزیع می شود، بنابراین ما فقط حلیم و شله درجه یک داریم.

شهروندان شکایت شان را کجا مطرح کنند؟

اگر شهروندان از کیفیت حلیم و شله ای که تهیه می کنند شکایتی دارند، می توانند با شماره اتحادیه (۳۸۵۴۵۴۴۲) تماس بگیرند تا بازرسان به شکایت آن ها رسیدگی کنند. همچنین می توانند با سامانه تلفنی ۱۹۰ که مربوط به وزارت بهداشت است تماس بگیرند. روند بازرسی ماین گونه است که ابتدا از فرد متخلف تعهد کتبی می گیریم. بعد از چند روز مجدداً بازرسی می کنیم و در صورتی توجهی فرد به اخطار و تعهدی که داده است پرونده خطی به تعزیرات ارسال می شود.

•شرایط محیطی پخت

به گفته امیریان، شرایط محیطی مراکز پخت حلیم و شله این گونه است که مساحت آشپزخانه ها باید حداقل ۸۵ متر و مساحت آشپزخانه کبابی ۴۵ متر باشد در غیر این صورت مجاز به پختن حلیم و شله نیستند.

لطفاً

پیگیری

کنید

پیامک: ۲۰۰۰۹۹۹

تلفن: ۰۵۱۳۷۰۰۹۱۱۱

نمبر: ۰۵۱۳۷۰۰۹۱۲۹