

حلیم با طعم سیرابی!

سفره های افطار بسیاری از مردم در ماه رمضان، رنگین به آش و حلیم و دیگر غذاهای سنتی است که در سال های اخیر واحدهای صنفی بسیاری به عرضه آن ها می پردازند.

به گزارش ایسکانیوز به نقل از قانون، این سال ها و در ایام ماه مبارک رمضان، در گوشه و کنار بسیاری از خیابان های تهران، واحدهای مختلف از کبابی گرفته تا سبزی و آبلیمو فروشی، دیگ های آش و حلیم را همراه با کاسه های یکبار مصرف، در کنار خیابان قرار می دهند و به عرضه آش و حلیم می پردازند. صف های بعضا طولانی نیز هنگام افطار مقابل این واحدهای صنفی تشکیل می شود و به نوبت آش و حلیم را تهیه کرده و برای سفره افطار به منزل می برند. باورش سخت است اما حوالی همین شهر پر زرق و برق تهران، واحدهایی هستند که سیراب و شیردان فاسد گوسفندان را چرخ کرده و از آن حلیم درست می کنند تا در بازار پر سود رمضان، عرضه کنند. اتفاقی که در اوج بی انصافی و نگاه سودجویانه برخی افراد، سلامت شهروندان را در ماه رمضان نشانه گرفته و نظارت چندان نیز بر آن ها نمی شود.

شهروندان مراقب باشند

اینکه چرا هر واحد صنفی در ماه رمضان به خود اجازه می دهد برای کسب سود بیشتر، به عرضه مایحتاج مردم پرداخته و تخلفات متعددی را مرتکب شود، از سوالاتی است که پاسخ آن همواره بی جواب است. دستگاه های مسئول و اتحادیه های مختلف، پاسخ این سوال را به گردن دیگری می اندازند و این در حالی است که دیگ های غذای واحدهای صنفی در ماه رمضان، سالم و غیرسالم در حال جوشیدن است. در این میان تصور اینکه محتوای حلیم مصرفی شهروندان در ماه رمضان، به جای گندم و گوشت گوسفند و بوقلمون، سیراب و شیردان فاسد دام باشد، واقعا سخت است و میل بالای شهروندان به مصرف حلیم در ماه رمضان را بسیار خطرناک می کند. رییس اتحادیه چلوکباب و چلو خورش تهران در این باره با اشاره به اینکه وظیفه اصلی نظارت بر واحدهای صنفی و سلامت مواد غذایی عرضه شده در آن ها بر عهده وزارت بهداشت است، به قانون می گوید: اینکه چرا در سال های اخیر، واحدهای بسیاری به عرضه آش و حلیم می پردازند، به نبود نظارت صحیح از سوی واحدهای مسئول بر می گردد. وظیفه اصلی نظارت بر عرضه آش و حلیم در کبابی های شهر بر عهده اتحادیه پزندگان غذاهای سنتی است و اتحادیه ما، فقط بر فعالیت چلوکبابی ها و چلوخورشتی ها نظارت دارد. ناصر حسین تبریزی با تاکید بر اینکه به هیچ عنوان اجازه عرضه آش و حلیم و دیگر مواد غذایی را در چلوکبابی ها نمی دهیم، بیان می کند: از صاحبان چلوکبابی ها تعهد گرفته ایم که به جز غذاهای چلویی، غذای دیگری را عرضه نکنند اما متاسفانه بیش از ۸۰۰ واحد صنفی بدون مجوز در تهران وجود دارد که امکان بروز هر نوع تخلفی از آن ها وجود دارد. وی با بیان اینکه در عرضه آش و حلیم بی کیفیت در واحدهای صنفی، وزارت بهداشت و اتحادیه مربوطه باید پاسخگو باشند، می افزاید: متاسفانه آنالیز صحیحی در عرضه مواد غذایی چون آش و حلیم صورت نمی گیرد. هرگز مشخص نمی شود که یک کیلو حلیم، باید چقدر گوشت داشته باشد و گوشت آن نیز از چه نوع دام و با چه کیفیتی است. این سبب می شود تا تخلفات در عرضه این محصولات در ماه هایی چون رمضان و فصل سرما بیشتر شده و اخبار تهیه حلیم از سیراب و شیردان چرخ کرده نیز صحت داشته باشد.

سودجویی از روزه داران

گزارش های اتحادیه صنف پزندگان غذاهای سنتی تهران می گوید که این روزها افراد سودجو در حاشیه شهر تهران، اقدام به تهیه حلیم با استفاده از کاه، خوراک دام و سیراب شیردان فاسد می کنند و این محصول را به طور غیرقانونی در واحدهای غیرمجاز به فروش می رسانند. این افراد، این حلیمها را با قیمت پایین تری می فروشند که کاملا غیربهداشتی بوده و برای سلامتی مردم مضر است. بیشتر نیز معاون برنامه ریزی و اشتغال استاندار تهران، تاکید کرده بود که عرضه کنندگان حلیم و آش در ایام ماه مبارک رمضان باید شناسنامه دار شده و دیگر عرضه کنندگان غیرمجاز از سطح شهر جمع آوری شوند. وی تاکید کرده بود که اتاق اصناف تهران و اتحادیه مربوط باید نسبت به شناسایی عرضه کنندگان حلیم و آش در ایام ماه مبارک رمضان اقدام کرده و برای آنان مجوز صادر کنند و در واقع، تنها واحدهایی که از سوی اتحادیه و اتاق اصناف معرفی می شوند، حق داشته باشند نسبت به عرضه حلیم و آش اقدام کرده و دیگر افرادی که به صورت غیرمجاز و بهداشتی عرضه می کنند از سطح شهر جمع آوری شوند. اما با وجود همه این تمهیدات، همچنان حلیم فروشی های غیرمجاز در سطح همه شهرها وجود دارند و انگار این شغل پرسود خیلی ها را وسوسه می کند که به هرگونه شده حلیم را به دست مردم برسانند؛ حالا می خواهد بهداشتی باشد یا غیربهداشتی. رییس اتحادیه فروشندگان آش، حلیم، کباب و غذاهای سنتی تهران در این باره به فروش حلیم تهیه شده از سیراب شیردان فاسد، کاه و خوراک دام در تهران اشاره کرده و می گوید: به دلیل استقبال مردم از حلیم در ایام ماه مبارک رمضان، عده ای سودجو این حلیمها را با قیمت پایین تری می فروشند که استاندارد نیست.

پخت حلیم در گاوداری!

حسین محمدی با بیان اینکه افراد سودجو این روزها بهداشت و سلامت خانواده را با پول معاوضه می کنند، در گفت و گو با قانون اظهار می دارد: گزارش های مستندی داریم که اکنون آش، حلیم و آش شله قلمکار به صورت فله ای و گسترده در گاوداری ها، کارگاه های صنعتی، سوله ها و محوطه های باز تهیه می شود که مرکز آن نیز، واحدهایی در کرج، قزوین، ورامین و ... است. این حلیم ها نیز پس از تولید در هر کجایی که افراد بتوانند بساط کنند، فروخته می شود. به گفته محمدی، این حلیم های بی کیفیت و غیر بهداشتی در واحدهای ساندویچی، سبزی خرد کنی، آلبیمو فروشی، بنگاه های املاک و حتی تعویض روغنی به اسم حلیم خانگی عرضه می شود. وی با تاکید بر اینکه مهم نیست حلیم را با کنبج و دیگر مواد تزیین کنند یا با چه ظاهر شیکی به مشتری بفروشند، می افزاید: مهم این است که حلیم چگونه در کجا تهیه می شود و مواد به کار رفته در آن چیست. به همین دلایل او به مردم توصیه می کند حلیمها را فقط از مراکز مجاز خریداری کنند. واحدهای مجاز فروش حلیم و آش نیز با بنرهای متحدالشکل، همراه با شماره عاملیت فروش، پروانه کسب و کد بهداشتی هستند و مردم می توانند از این طریق، واحدهای مجاز را شناسایی کنند.

حلیم ۱۵۰۰ تومانی!

رییس اتحادیه پزندگان غذاهای سنتی تهران با اشاره به برخی تبلیغات عرضه آش و حلیم در فضای مجازی با قیمت های بسیار نازل، اظهار می دارد: گاهی تبلیغ حلیم کیلویی ۱۵۰۰ تومان نیز می شود که بسیار خطرناک است. در حالی که قیمت تمام شده برای پخت یک کیلو حلیم حداقل ۱۰ هزار تومان است، چگونه می شود حلیم را کیلویی ۱۵۰۰ تومان عرضه کرد؟ این نشان می دهد که حتما از مواد غیرمجاز در تهیه حلیم استفاده شده است. وی با بیان اینکه در طبخ حلیم های غیر مجاز، از انواع مواد شیمیایی، اسانس ها و مواد رنگی استفاده می شود، تصریح می کند: افراد سودجو، اسانس روغن حیوانی و کره گیاهی را در حلیم های ارزان قیمت استفاده می کنند و سود بیشتری را به جیب می زنند که باید شهروندان بسیار مراقب باشند. وی با تاکید مجدد بر اینکه شهروندان حتما حلیم را از واحدهای صنفی مجاز که دارای شماره ثبت و مجوز رسمی عرضه آش و حلیم هستند، تهیه کنند، می گوید: حلیمی که شهروندان از مراکز غیرمجاز تهیه می کنند، الزاما آلوده نیست و احتمال دارد که مشکل بهداشتی نیز نداشته باشد، اما از آنجا که نظارتی بر آن ها وجود ندارد، ممکن است

کیفیت آن را پایین بیاورند؛ در حالی که در مراکز مجاز عرضه حلیم، نظارت وجود دارد و آنها نمی‌توانند هر نوع حلیمی را به دست مشتری بدهند.

حلیم سالم را با چه قیمتی بخریم؟

قیمت حلیم با توجه به شهر و منطقه‌ای که به فروش می‌رسد و حتی با توجه به انصاف فروشنده، بالا و پایین می‌شود، اما اگر حلیم را از مراکز مجاز خریداری کنید، قیمت‌ها بسیار به همدیگر نزدیک است. رییس اتحادیه پزندگان غذاهای سنتی تهران با اشاره به اینکه نرخ رسمی حلیم و آش با کیفیت در سال ۹۶ به تمامی واحدها ابلاغ شده است، اظهار می‌دارد: با توجه به افزایش حدود هشت درصدی قیمت اقلام و مواد اولیه، قیمت عرضه آش و حلیم در ماه مبارک رمضان، اندکی افزایش یافته است. مواد اولیه از قبیل گوشت، روغن، شکر، گندم، هزینه کارگری و حامل‌های انرژی نسبت به سال گذشته تقریباً هشت درصد گران شده است. تمام واحدهای مجاز به عرضه آش و حلیم در سطح شهر تهران با یک بئر متحدالشکل که روی آن نوشته شده عاملین فروش غذاهای سنتی با مجوز رسمی از وزارت بهداشت و اتحادیه، از سایر واحدهای عرضه مشخص می‌شوند. این واحدها به صورت تخصصی از سال‌ها آش و حلیم می‌پزند و عرضه می‌کنند و سایر واحدهای عرضه غیربهداشتی و غیرمجاز هستند. وی با بیان اینکه مردم آش و حلیم ماه رمضان خود را از واحدهای غیرمجاز تهیه نکنند، گفت: آش و حلیم واحدهای غیربهداشتی و غیرمجاز تهران، با کیفیت پایین در اطراف تهران تهیه و در بین این واحدهای غیرمجاز که اکثراً ساندویچی‌ها هستند، توزیع می‌شود. وی با بیان اینکه هر پرس آش و حلیم با مخلفات در ایام ماه مبارک رمضان با قیمت هشت هزار تومان عرضه خواهد شد، گفت: شهروندان می‌توانند تخلفات را به شماره تلفن ۷۷۶۳۹۶۵۸ اطلاع دهند.

هر ارزانی بی حکمت نیست

این روزها بساط دیگ و ملاقه و اجاق دم‌افطار، نظر هر عابری را به خود جلب می‌کند؛ بساطهایی که دنبال مشتری هستند و آش و حلیم دست‌شان می‌دهند. بازاریان نیز حسابی داغ است اما کیست که نزدیک افطار به دنبال اسناد بهداشتی باشد؟ اصلاً چه فرقی می‌کند؛ حلیم، حلیم است، حالا چه در مغازه فلان کباب‌فروشی یا سوپری بار گذاشته شود یا اینکه روی گاری کنار جوی آب که بوی فاضلابش از چند متری مشام را می‌آزارد. هر چه باشد قیمتش با موجودی جیب بیشتر مشتری‌ها جور در می‌آید و کیفیت آن نیز اصلاً برای مشتری مهم نیست. این درشرایطی است که در برخی مراکز غیرمجاز عرضه حلیم، کیفیت مواد اولیه تولید حلیم را پایین می‌آورند و شهروندان باید نسبت به آن حساسیت داشته باشند. مثلاً بلغور یا روغن را با قیمت و کیفیت پایین‌تر و گوشت را نیز با کیفیت پایین‌تر تهیه می‌کنند. کارشناسان بهداشت تاکید می‌کنند اگر مردم احساس کردند که بو یا مزه حلیم، حتی کمی متفاوت با حلیم طبیعی است، از خریدن آن خودداری کنند. بهترین راه برای مقابله با سودجویی‌های افراد از نیاز شهروندان در ماه رمضان نیز این است که در وهله اول، خود مردم از خرید این مواد خوراکی غیراستاندارد خودداری کنند و در وهله دوم، باید سطح نظارت‌ها چه در سطح تولید و چه در سطح عرضه بیشتر شود و تعداد ناظران نیز افزایش یابد.

دریافت کننده: سولماز ظریفی / انتشار دهنده: زهره حاجیان