

نظارت کارشناسان مدیریت غذا و دارو به همراه کارگروه آرد و نان استان از مراحل نظافت در کارخانجات آرد سازی

[نظارت کارشناسان مدیریت غذا و دارو به همراه کارگروه آرد و نان استان از مراحل نظافت در کارخانجات آرد سازی](#)

به گزارش روابط عمومی مدیریت غذا و دارو: کارشناسان این مدیریت از مراحل نظافت در کارخانه های آرد سازی شهرستان مراغه بازدید کرده و این فرایند تحت نظارت کارشناسان این مدیریت و کارگروه آرد و نان استان انجام پذیرفت



دکتر یاسر خواجه بیشک رئیس اداره نظارت بر مواد خوراکی آشامیدنی و بهداشتی مدیریت غذا و دارو در این خصوص گفت: انجام نظافت های دوره ای برای دستگاه های کارخانجات آرد یکی از مهمترین مراحل تولید آرد و آسیابانی است که باید حتما بصورت دوره ای انجام پذیرد تا از آلودگی آرد به انواع آفات در آرد تولیدی جلوگیری بعمل آید وی ادامه داد: تعداد چهار کارخانه آردسازی در این شهرستان و تحت نظارت این مدیریت وجود دارد که این مهم این شهر را تبدیل به یکی از قطب های تولید آرد در استان کرده است و با توجه به اهمیت محصول آرد بعنوان اصلی ترین ماده اولیه تولید و پخت نان، کارشناسان این اداره بصورت مستمر به این کارخانجات مراجعه کرده و بر فرایندهای مربوط به تولید آرد نظارت می کنند که علاوه بر بازدیدهای مستمر کارشناسان این اداره در بازدیدهای کارگروه استانی آرد و نان نیز حضور داشته و در این امر همکاری دارند