

استفاده ۷۰ درصد نانواپیهای یزد از آرد نامناسب!



مدیر کل استاندارد استان یزد گفت: طی بازرسی‌های صورت گرفته از ۱۰۰ نانوایی شهر یزد مشخص شد که در ۷۰ واحد، از آردهای نامناسب استفاده شده است.

به گزارش ایسنا، محمد حسین ماجدی اردکانی افزود: در استاندارد ملی ایران به شماره‌های ۵۶۴۹ و ۵۶۴۸ و ۵۶۵۰ استفاده از دستگاه‌ها و ماشین آلات پخت نان با حرارت مسقیم ممنوع اعلام شده است ولی در جامعه آماری مورد بررسی متاسفانه ۱۶ واحد از دستگاه‌های غیر استاندارد پخت نان استفاده کرده‌اند.

وی خاطرنشان کرد: جهت سامان‌دهی این معضل اجتماعی و همچنین به منظور ایجاد آرامش در شهروندان، از سازمان صنعت، معدن و تجارت استان یزد درخواست جلوگیری از فعالیت آن‌ها شده است.

دبیر کارگروه استانداردسازی و ارتقاء کیفیت کالا و خدمات استان یزد گفت: وضعیت کیسه‌های آرد توزیعی در استان یزد خوب برآورد می‌شود و از این که مشکلات قبلی مطرح در استان مرتفع شده است، کاملاً ابراز رضایت و خرسندی داریم.

تقریباً یک سوم ناوایی‌ها از افزودنی‌هایی مانند کنگد، سیاهدانه، سبزیجات خشک و غیره استفاده می‌کنند که بهداشتی بودن موارد مذکور نیاز به کنترل دارد.

پیش از این سید جلال پیروزی فرد، رئیس اتحادیه ناوایان یزد در گفتوگو با خبرنگار ایسنا با اشاره به غیراستاندارد بودن ناوایی‌های تنوری موجود در استان، اظهار می‌کند: ۶۰ درصد از ناوایی‌های یزد، تنوری و غیراستاندارد هستند اما به دلیل سازگاری نان‌های حجیم با ذائقه مردم یزد نمی‌توان از پخت این نوع نان‌ها جلوگیری کرد.

وی در مورد علت غیراستاندارد بودن ناوایی‌های تنوری نیز تصریح می‌کند: نان‌های تنوری به طور مستقیم در معرض آتش قرار می‌گیرند و این به معنای غیراستاندارد بودن تنور پخت نان در این نوع ناوایی‌هاست. چینی وضعیتی در برخی از دستگاه‌های دوار ناوایی نیز وجود دارد که آنها را نیز غیراستاندارد کرده است چرا که نان را در معرض مستقیم آتش، پخت می‌شود.

این مسئول استاندارد بودن ناوایی را شامل داشتن شرایط استاندارد برای تمام دستگاه‌ها و تجهیزات، آرد و در نهایت نان عنوان می‌کند و می‌گوید: استاندارد بودن تنها منحصر به نان نیست بلکه باید تمام موارد مذکور نیز مشمول آیین‌نامه‌های استاندارد باشند که البته نظارت بر این حوزه برعهده اداره استاندارد است.

وی در مورد ویژگی‌های نان استاندارد نیز بیان می‌کند: نان دارای سبوس، با کیفیت و دارای وزن، اندازه و قیمت مشخص در زمره نان‌های استاندارد قرار می‌گیرد و در چنین وضعیتی ماندگاری نان حتی به بیش از ۲۴ ساعت نیز می‌رسد.

پیروزی فرد، ثبات نداشتن وضعیت آرد را یکی از مشکلات ناوایی‌ها برای استاندارد شدن عنوان می‌کند و می‌گوید: تولید آرد طبخی در یزد به دلیل شرایط سبوس‌گیری و رطوبت از وضعیت ثابتی بهره‌مند نیست هر چند که وضعیت کنونی آن قابل قبول است و جای هیچ نگرانی وجود ندارد.

این مسئول، بازنگری و نظارت جدی بر ناوایی‌ها را یادآور می‌شود و می‌گوید: به زودی با تغییرات جدید و متناسب با قیمت و در نظر گرفتن موارد مشابه، استاندارد نان شامل وزن دقیق، اندازه و قیمت آن، تعریف و به صورت تابلو در تمام ناوایی‌ها، نصب و در معرض دید

عموم قرار خواهد گرفت.

ناهید شجاع الساداتی، معاون ارزیابی و انطباق اداره استاندارد استان یزد نیز در رابطه با استاندارد بودن ناوایی‌ها به خبرنگار ایسنا می‌گوید: استانداردهای اجباری این حوزه در حال حاضر شامل آرد و دستگاه‌های ناوایی‌هاست و نان مشمول استاندارد اجباری نیست از این رو اداره استاندارد بر آن نظارتی ندارد.

وی، استاندارد بودن نان پخت شده و نظارت بر آن را در حوزه کاری بهداشت، اتحادیه مربوطه و فرمانداری می‌داند ولی در عین حال عنوان می‌کند: آرد مصرفی در استان به عنوان ماده اولیه ناوایی‌ها از حداقل استاندارد لازم برخوردار است و این موضوع بیانگر کیفیت قابل قبول آن برای تهیه نان است.

این مسئول خاطرنشان می‌کند: در حال حاضر، ناوایی‌های تنوری به دلیل پخت مستقیم نان با آتش، غیراستاندارد تلقی می‌شوند و لازم است با صنعتی شدن پخت نان از بروز چنین اتفاقی در فرآیند تولید نان جلوگیری شود.