

دستاوردهای وزارت بهداشت در حوزه غذا / کاهش مصرف روغن پالم / حذف خمیر مرغ از سوسیس و کالباس



[heading size="4"]سازمان غذا و دارو در راستای سیاستهای کلی
اقتصاد مقاومتی و طرح تحول نظام سلامت، برنامه‌ها و اقدامات خود را
در راستای ارتقاء ایمنی غذا تشریح کرد.[/heading]



به گزارش خبرگزاری مهر، موضوع غذا و ایمنی آن از مهمترین مسائل مورد بحث در دنیای امروز است. در تمامی کشورها، امنیت غذایی یا به عبارتی تهیه غذای کافی و سالم، امری استراتژیک بوده که عوامل و تشکیلات گوناگونی در آن دخیل هستند.

در کشور ما نیز دسترسی به غذای سالم، نظارت بر تولید آن از نظر ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی و خواص تغذیه‌ای و هماهنگی بین واحدهای تولیدی و نظارتی، اهدافی هستند که وزارت بهداشت به طور عام و سازمان غذا و دارو به طور خاص، در راه رسیدن به آنها تلاش می‌کنند تا بتوانند به مسئله امنیت غذا از مزرعه تا سفره، نظارت داشته باشند.

این مسیر باعث ارتقاء هر چه بیشتر سطح امنیت غذا و تغذیه و افزایش سطح تکنولوژی و دانش فنی تولید مواد غذایی و آشامیدنی می‌شود. براین اساس سازمان غذا و دارو در راستای سیاست‌های کلی اقتصاد مقاومتی، برنامه‌ها و اقدامات خود را با هدف حفظ منابع و ارتقاء ایمنی شهروندان بر حول موارد زیر متمرکز نموده است:

الف: محدودیت در مصرف روغن پالم

ب: ممنوعیت مصرف خمیر مرغ

ج: کاهش اسیدچرب ترانس در انواع روغن‌های خوراکی و اصلاح ترکیب آنها براساس الگوی سلامت محور

د: ثبت نشانگرهای رنگی تغذیه‌ای (چراغ راهنمای تغذیه‌ای) و الزام بر استفاده از آنها بر روی بسته‌بندی مواد غذایی

ه: استقرار سیستم‌های مدیریت ایمنی مواد غذایی

ارتقاء ایمنی محصولات لبنی و حذف روغن‌های گیاهی (پالم) از این محصولات

ارتقاء ایمنی محصولات لبنی از طریق بهبود کیفیت مواد اولیه و فرآیندهای تولید و توزیع با مشارکت سایر نهادهای نظارتی و همکاری واحدهای تولیدی امکان‌پذیر است. براین اساس کنترل و دقت در عدم استفاده از چربی گیاهی به ویژه پالم در فرآورده‌های لبنی از طریق پایش مستمر سطح عرضه که از بهمن ماه سال ۹۲ آغاز شده است، بخشی از این نظارت می‌باشد.

خلاصه اقدامات انجام شده در خصوص امنیت غذایی

۱- کنترل فرآورده‌های لبنی سطح عرضه و انجام اقدامات قانونی لازم، به ویژه درخصوص استفاده از روغن‌های گیاهی (پالم) از سال ۹۲ و ادامه آن در سطح گسترده‌تر در سال ۹۳ (از کل ۲۶۳ نمونه آزمایش شده، تعداد ۳۸ فرآورده حاوی چربی گیاهی)

۲- برگزاری جلسات متعدد در شورای عالی سلامت و امنیت غذایی کشور با موضوع «راهکارهای کاهش مصرف روغن پالم» که نتیجه آن کاهش بیش از ۴۲ درصد در واردات سالانه انواع روغن پالم در سال ۹۳ نسبت به سال ۹۲ بوده است. لازم به ذکر است که اعمال محدودیت در واردات روغن پالم و بازنگری در مصرف این روغن کماکان در دست اجرا می‌باشد.

۳- تشکیل جلسات کارشناسی و مدیریتی با انجمن صنایع فرآورده‌های لبنی با حضور اساتید دانشگاه، مدیران نظارت بر مواد غذایی و کارشناسان صنعت لبنی در قالب کمیته «کاهش مصرف پالم در محصولات غذایی با تاکید بر فرآورده‌های لبنی» که در نتیجه استفاده از انواع روغن‌های گیاهی، به ویژه پالم در تمامی فرآورده‌های لبنی به استثناء بستنی (با رعایت شروط جدید) ممنوع شده است.

۴- بازرسی و تشدید نظارت بر اکثر واحدهای تولیدی لبنی و همچنین نمونه‌برداری از سطح عرضه و معرفی واحدهای متخلف به مراجع قضایی طی سال ۹۳

۵- برگزاری جلسات متعدد با مسئولان وزارت صنعت، معدن و تجارت (معاونت بازرگانی) در راستای کاهش واردات روغن پالم به کشور که ماحصل آن کاهش سالیانه سقف واردات انواع روغن پالم به کشور تا حداکثر ۳۰ درصد بوده است.

۶- اصلاح ویژگی‌های کره گیاهی (مارگارین) به صورتی که میزان اسید چرب ترانس آن از ۱۰ درصد به ۲ درصد کاهش یافته است.

۷- اصلاح استانداردهای روغن پالم، که در این راستا طی سال ۹۳ با پیگیری و مشارکت جدی سازمان غذا و دارو تعداد ۶ استاندارد مورد استفاده برای انواع روغن پالم مورد بازنگری قرار گرفت و طی آن مشخصات دقیق‌تر و منطبق بر معیارهای تغذیه‌ای در آنها رعایت شد.

ارتقاء ایمنی محصولات گوشتی (کالباس و سوسیس) و حذف خمیر مرغ

سوسیس و کالباس فرآورده‌های گوشتی حرارت دیده‌ای هستند که برحسب

درصد گوشت، میزان ترکیبات متشکله آنها متفاوت است. آنچه امروزه از بیشترین اهمیت در تهیه فرآورده‌های گوشتی (سوسیس و کالباس) برخوردار می‌باشد، استفاده از خمیر مرغ است؛ که اگر کاربرد آن مغایر با استانداردهای تعیین شده باشد، به افت شدید کیفیت منجر می‌شود. در حقیقت، خمیر مرغ باید از مرغ کامل با روش مکانیکی و دستگاه بادر استحصال شود. در صورتی که مراکز تولیدی از باقیمانده‌های مرغ کامل، پس از جداسازی اجزای گوشتی آن در تولید خمیر مرغ استفاده کنند، خمیر به دست آمده قیمت و البته کیفیت بسیار پایینی خواهد داشت که در این صورت سازمان‌های ذیصلاح ملزم به نظارت و عملکرد مستقیم خواهند شد تا کنترل بیشتری در کاربرد بافت‌های گوشتی (به ویژه امعاء و احشاء که زیستگاه طبیعی بسیاری از میکروارگاناسم‌ها هستند) و غیرگوشتی غیرمجاز که با افزایش بار میکروبی، افت کیفیت و ارزش تغذیه‌ای محصول نهایی را باعث می‌شوند، به عمل آورند.

اقدامات انجام شده در ممنوعیت مصرف خمیر مرغ

۱- در سال ۹۲ درخصوص لزوم نظارت بهداشتی بر قصابی‌ها و مرغ فروشی‌ها به منظور جلوگیری از ورود مجدد ضایعات آن به چرخه خوراکی به شکل خمیر مرغ در رستوران‌ها و واحدهای تولیدی با سازمان دامپزشکی و معاونت بهداشتی مکاتباتی انجام شد.

۲- بخشنامه ممنوعیت استفاده از خمیر مرغ و برنامه تشدید نظارت بر فرآورده‌های گوشتی به منظور پایش مستمر به دانشگاه‌های ناظر سراسر کشور ابلاغ گردید.

۳- بخشنامه ممنوعیت استفاده از گوشت‌های جدا شده به روش مکانیکی (MDM) در فرآورده‌های گوشتی و معرفی متخلفین به مراجع قضایی با انجام تشریفات قانونی و تعلیق پروانه بهداشتی ساخت محصولات حاوی خمیر مرغ به معاونت‌های غذا و دارو دانشگاه‌های علوم پزشکی سراسر کشور ابلاغ شد.

۴- تاکید بر تجهیز بخش‌های تشخیصی آزمایشگاه‌های فرآورده‌های گوشتی انجام و ابلاغ گردید.

۵- اقدامات لازم درخصوص تدوین ضوابط مشترک بین سازمان‌های ذیربط (سازمان غذا و دارو، سازمان دامپزشکی کشور و موسسه ملی استاندارد ایران) انجام شد.

کاهش اسیدچرب ترانس در انواع روغن‌های خوراکی و اصلاح ترکیب آنها
براساس الگوی سلامت محور

به دلیل اهمیتی که اسیدهای چرب ترانس در افزایش عوامل خطر بیماری‌های قلبی - عروقی دارند اندازه‌گیری و کنترل آنها در روغن‌ها حائز اهمیت است. منبع طبیعی اسیدهای چرب ترانس در زنجیره غذایی، چربی شیر نشخوارکنندگان است که آنزیم‌های ایزومر از معده آنها باعث تبدیل باند دوگانه اسیدهای چرب غیراشباع سپس به فرم ترانس می‌شوند.

با توجه به تاکید متخصصان تغذیه در مصرف روغن‌های گیاهی مایع که به تبع آگاهی افراد از فواید سلامت‌بخش آنها مورد استقبال نیز قرار گرفته است باید کنترل‌های بیشتری بر میزان حضور و تشکیل اسیدهای چرب ترانس در روغن‌های مصرفی خانوار اعمال شود تا نتایج مورد انتظار تامین گردد.

اسیدهای چرب ترانس در صنعت برای کاهش سیالیت روغن‌های گیاهی و در تهیه شورتنینگ‌ها و کاربرد در مارگارین‌ها مورد استفاده قرار می‌گیرند. تشکیل این نوع اسید چرب حین هیدروژناسیون جزئی اسیدهای چرب غیر اشباع همچون لینولئیک صورت گرفته و در برخی موارد با هدف افزایش مقاومت آنها به اکسیداسیون است. مطالعات متابولیک نشان داده‌اند که اسیدهای چرب ترانس با افزایش سطح تری گلیسرید، افزایش سطح LDL و کاهش سطح HDL در خون و افزایش نسبت کلسترول به HDL خون که یک فاکتور قوی در بروز بیماری‌های قلبی - عروقی است در نهایت اثرات منفی در حدود ۲ برابر اسیدهای چرب اشباع بر جای می‌گذارند. علاوه بر این، میزان اسیدهای چرب اشباع در روغن‌های گیاهی نیز به دلیل تمایل آنها به رسوب در عروق بدن و افزایش بروز استرس اکسیداتیو و آترواسکlerozy باید از حد مشخصی بیشتر شود. در مقابل، در کنار نقش مثبت اسیدهای چرب گروه امگا ۳ که اسید لینولنیک نیز یکی از آنها به شمار می‌رود و متخصصان همواره بر مصرفشان تاکید دارند، توصیه می‌شود میزان آنها در روغن‌های سرخ کردنی به دلیل حرارت بالایی که متحمل می‌شوند و اکسیژنی که در محیط در دسترس است در حداقل ممکن باشد.

طی بررسی‌های کارشناسی صورت گرفته به منظور ارتقاء ترکیب ساختاری روغن‌های خوراکی فرموله شده در اولویت اول موضوع کاهش ترانس محصول، نسبت میزان قبلی و تعدیل اسیدهای چرب اشباع در اولویت دوم مورد توجه قرار گرفته است که نتایج به دست آمده در ابتدا از طریق

ابلاغ آن در قالب بخشنامه‌های مربوطه و سپس درخواست اصلاح و تجدیدنظر استانی‌های ملی مندرج در بند دوم مورد توجه قرار گرفته است در شکل مصرف مستقیم نیز کاهش سهم چربی کل در فرآورده‌هایی نظیر مارگارین و مینارین و جایگزینی آنها به جای موارد مشابه به لحاظ کاهش سهم دریافتی روزانه روغن‌ها و چربی‌های خوراکی از محل مصرف مستقیم آنها در حال انجام می‌باشد و تاکنون روغن‌های خوراکی مصرف خانوار، قنادی، مارگارین و مینارین در این راستا بازنگری شده‌اند و سایر انواع روغن‌های خوراکی نیز به تناسب ارزیابی خطر مربوطه در دست بررسی می‌باشند. در این راستا انواع روغن خانوار و روغن‌هایی که مصرف مستقیم خوراکی دارند مانند مینارین و مارگارین حداکثر میزان مجاز مجموع اسیدهای چرب ترانس ۲ درصد (دو درصد) بوده و سایر روغن‌های تولیدی با کاربرد خوراکی در صنایع غذایی حداکثر میزان مجاز مجموع اسیدهای چرب ترانس ۵ درصد (پنج درصد) خواهد بود.

نشانگرهای رنگی تغذیه‌ای (چراغ راهنمای تغذیه‌ای)

با پیشرفت شرکت‌های صنایع غذایی و افزایش رقابت میان آنها، گسترش تجارت بین‌المللی، ارتقاء فرهنگ مصرف‌کنندگان و توجه بیشتر آنها به عوامل موثر در سلامت انسان، برچسب‌گذاری به عنوان ابزاری مهم برای اطلاع‌رسانی به مصرف‌کنندگان و سازمان‌های ناظر اهمیت ویژه‌ای یافته است. برچسب‌های روی بسته‌بندی غذا، اصلی‌ترین وسیله تبادل اطلاعات ما بین تولیدکننده و فروشنده با خریدار و مصرف‌کننده می‌باشد. در این راستا نشانگرهای رنگی تغذیه‌ای (چراغ راهنمای تغذیه‌ای) بر روی محصولات خوراکی، به منظور افزایش آگاهی مصرف‌کنندگان، اصلاح الگوی مصرف و ارتقاء سلامت جامعه درج می‌گردند. در این نشانگرها پنج شاخص مهم و موثر در سلامتی از طریق اعلام مقادیر در هر سهم یا بسته، اطلاع‌رسانی می‌شود. مهمترین نکته بارز این نشانگرها آن است که در خصوص مقادیر شاخص‌های قند - چربی - نمک و اسیدهای چرب ترانس از طریق سه رنگ سبز به معنای کم، نارنجی به معنای متوسط و قرمز به معنای زیاد به مصرف‌کننده اطلاع‌رسانی می‌شود. محصولات خوراکی عرضه شده باید مطابق ضوابط و قوانین سازمان غذا و دارو وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تولید و دارای پروانه ساخت معتبر باشند.

هدف از نشانگرهای رنگی، کمک به مصرف‌کننده به منظور ارزیابی خواص تغذیه‌ای محصول است تا بتواند با توجه به شرایط جسمی و توانایی شخصی، آگاهی و حق انتخاب داشته باشد. بخش‌های هشت گانه معرفی و طراحی

۱- آرم سازمان غذا و دارو

۲- مقیاس خانگی و اندازه سهم

۳- میزان انرژی در هر سهم بر حسب کیلوکالری

۴- شاخصهای مورد ارزیابی (مواد مغذی مورد ارزیابی)

۵- مقدار عددی و واحد اندازه‌گیری شاخصهای مورد ارزیابی در اندازه سهم

۶- نشانگرهای رنگی (رنگهای تعیین شده برای هر شاخص)

۷- راهنمای رنگها

۸- شماره پروانه بهداشتی ساخت / ورود / شناسه نظارت

توسعه استقرار سیستمهای مدیریت ایمنی مواد غذایی در کارخانه‌های تولیدکننده مواد غذایی و آشامیدنی (بسته اجرایی فرعی ۶ ماده ۲۱۷ قانون برنامه پنجم توسعه)

سیاست‌گذاری و ترغیب کارخانه‌های تولیدکننده مواد غذایی و آشامیدنی در به کارگیری الزامات سیستمها و استانداردهای مدیریت ایمنی مواد غذایی نظیر HACCP و ISO ۲۲۰۰۰ در تهیه و تولید محصولات غذایی سالم.

اقدام انجام شده:

بررسی وضعیت کارخانه‌های تولیدی از لحاظ برنامه‌های پیش‌نیازی (PRPs) در سال ۱۳۹۳ از میان ۱۰۰۰۰ کارخانه تولیدی، تاکنون تعداد ۴۰۰۰ واحد تولیدی مورد ارزیابی قرار گرفته‌اند.

نقاط قوت و فرصتها در اجرای این برنامه

۱- اجرای برنامه از سوی نهاد دولتی و استفاده از اهرمهای اجرایی و نظارتی در معاونت‌های غذا و دارو دانشگاهها

۲- تعداد قابل توجه کارخانه‌های تولید مواد غذایی و آشامیدنی دارای پروانه بهداشتی (تقریباً ۱۰ هزار کارخانه)

۳- تقویت ارتباطات و تعامل بخش خصوصی و دولتی برای اجرای سیستمها و برآورده‌سازی الزامات قانونی

- ۴- ارزش اقتصادی برای کارخانه‌های تولیدی و ایجاد ارزش افزوده برای تولیدکنندگان
- ۵- کاهش هزینه‌های بهداشتی و درمانی در تولید غذای سالم و کاهش مسمومیت‌های غذایی