

دو راهکار برای جبران کمبود ویتامین D ایرانی ها / غنی سازی نان



رییس سازمان غذا و دارو، از اجرای برنامه غنی سازی نان با ویتامین D در کشور خبر داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، به نقل از مهر، سیدحیدر محمدی گفت: عوامل مختلفی برای ارتقای ارزش غذایی و سلامت تغذیه مردم وجود دارد که یکی از آنها غنی سازی مواد غذایی با ویتامین‌های ضروری مورد نیاز جامعه جهت رفع کمبود این مواد در بدن است.

وی افزود: تحقیقات زیادی برای احصای شاخصهای ضروری تغذیه‌ای انجام شده و یکی از مواردی که مطالعات طی سالهای اخیر نشان داده کمبود ویتامین D، آهن و اسید فولیک در مردم بوده است.

محمدی با عنوان این مطلب که تولید آرد کامل برای جبران کمبود ریزمغذی‌ها آغاز شده است، گفت: این آرد برای تولید و پخت نان کامل به نانوائی‌ها عرضه خواهد شد.

وی خاطرنشان کرد: کمبود ویتامین D یکی از مشکلات سلامت جامعه است که پس از بررسی مسیرهای مختلف برای جبران آن، دو راهکار مطرح شد

که ارائه مکمل‌های تغذیه‌ای به مردم و غنی‌سازی نان با ویتامین D بود. بنابراین، با توجه به اینکه امکان رساندن این ویتامین به گستره بیشتری از جمعیت از طریق نان به عنوان قوت غالب عملیاتی بود، غنی‌شدن نان با ویتامین D از طریق غنی‌سازی آرد در دستور کار قرار گرفته است.

به گفته محمدی، تولید آرد غنی‌شده با ویتامین D به صورت پایلوت در یکی از استان‌ها با هدف جبران کمبود ویتامین D در مردم اجرا و پس از تکمیل مسیر پایلوت به صورت سراسری در کشور اجرا خواهد شد.

سرویس خبری: تغذیه و سلامت

منبع: مهر

سخنگوی سازمان غذا و دارو: بازار شیرخشک متعادل شد



سخنگوی سازمان غذا و دارو، از بازگشت تعادل عرضه و تقاضا به بازار شیرخشک در کشور خبر داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از مهر، سجاد اسماعیلی افزود: تولید شیرخشک در کشور همچنان به صورت شبانه روزی در جریان است.

وی ادامه داد: تلاش شبانه روزی تأمین کنندگان شیرخشک در آذرماه موجب شد تولید و توزیع این فرآورده غذایی به ۱۲ میلیون و ۲۰۰ هزار قوطی برسد.

اسماعیلی گفت: توزیع شیرخشک حتی روزهای تعطیل هم ادامه دارد، به طوری که در ۱۲ روز اخیر گزارشی از کمبود شیرخشک در داروخانه‌ها نداشتیم.

سخنگوی سازمان غذا و دارو تأکید کرد: تنها محل عرضه شیرخشک داروخانه‌ها هستند.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: مهر

**مدیرکل آزمایشگاه‌های مرجع
سازمان غذا و دارو عنوان کرد؛
رایج ترین تقلبات غذایی در
کشور/ تشخیص زعفران اصیل دشوار
است**



مدیرکل آزمایشگاه‌های مرجع سازمان غذا و دارو، به تشریح رایج ترین تقلبات غذایی در کشور پرداخت.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از مهر، مهدی انصاری، در گفت‌وگویی که به صورت زنده از طریق اینستاگرام داشت، گفت: تقلب معمولاً جایی دیده می‌شود که یا اختلاف قیمت ماده تقلبی با ماده اصلی و دارای اصالت، زیاد است، به نحوی که افراد را ترغیب می‌کند که از مواد تقلبی و جایگزین استفاده کنند و یا گاهی هم دسترسی به یک ماده کم است و جهت تأمین در بازار از راه‌های جایگزین و تقلبی استفاده می‌کنند.

وی با بیان اینکه هر روز با تقلبات زیادی مواجه هستیم، افزود: به عنوان مثال اگر میزان ظرفیت تولید عسل در کشور پنج هزار تن در سال باشد، بالغ بر سه یا چهار برابر آن در کشور عسل در حال عرضه است و مشخص است که بخشی از این عسل‌ها از همین فرایندهای تقلبی وارد بازار می‌شود. عسل یکی از تقلبات رایج در کشور به حساب می‌آید و خیلی سخت است که بخواهیم نسبت به شناسایی این تقلبات با روش‌های معمول آزمایشگاهی پی ببریم.

انصاری تاکید کرد: یکی از مهم‌ترین نکاتی که به ما کمک می‌کند تا حدود زیادی از مصرف مواد غذایی تقلبی پرهیز و دوری کنیم، این است که اصالت آن ماده غذایی و تولید کننده و فرایند تولید و توزیع را به خوبی بشناسیم. بنابراین اگر می‌خواهید بدانید عسلی که استفاده می‌کنید، طبیعی است و آنچه بر روی برچسب ذکر شده با خود فرآورده مطابقت دارد، یکی از مهمترین راه‌ها آن است که آن فرآورده و محصول

شناسنامه داشته باشد و بدانید که در کدام مزرعه و با کدام منابع طبیعی در ارتباط بوده و چه فرایندی برای استحصال و بسته بندی و عرضه به بازار را طی کرده است.

مدیرکل آزمایشگاه‌های مرجع سازمان غذا و دارو با بیان اینکه حیطة تقلبات در مواد غذایی بسیار گسترده است، ادامه داد: این تقلبات از قلب در ادویه‌جات روزمره تا مواد گران قیمت مانند زعفران که جاذبه کافی برای قلب دارد را شامل می‌شود؛ موادی که با رنگ و اسانس ظاهری شبیه زعفران دارد اما واقعاً زعفران نیست و البته تشخیص زعفران اصیل از تقلبی برای مردم سخت است. در مجموع امروزه رنگ‌ها، طعم‌ها و برخی فرایندهای ساخت آنقدر متنوع است که برای ایجاد قلب از آن استفاده می‌شود.

وی افزود: استفاده از رنگ خوراکی «تارترازین» در جوجه کباب ممنوع است اما متأسفانه ممکن است استفاده شود. یا در رب گوجه فرنگی استفاده از رنگ قرمز ممنوع است. همچنین رنگ‌های مصنوعی در فرآورده‌های ادویه نباید استفاده شود و مصرف آنها به عنوان مثال در زنان باردار سبب آسیب جنینی شده و در مادران شیرده نیز ممکن است به نوزاد آسیب وارد شود یا در بچه‌های کم سن و سال که در معرض خطر بیشتری از نظر سیستم ایمنی هستند، آسیب‌زا است.

انصاری گفت: یکی از خطراتی که مردم را تهدید می‌کند آن است که متقلبان به هیچ اصلی پایبند نیستند، هیچ خط قرمزی برای خود قائل نیستند و تنها به سود فکر می‌کنند و مواد رنگ دهنده و طعم دهنده و مضر و سرطان‌زا را به راحتی استفاده می‌کنند؛ بدون آنکه به عواقب آن برای مصرف کننده فکر کنند. به همین دلیل متقلبان چه به صورت عمدی و یا سهوی مرتکب یک تخلفی می‌شوند که آسیب ناشی از آن می‌تواند برای مصرف کننده زیاد باشد.

وی تاکید کرد: وظیفه سازمان غذا و دارو این است که در حیطة تقلبات جلوتر از متقلبان باشد و بتواند آنها را شناسایی کند و به مردم این اطمینان را بدهد که اگر محصولی توسط سازمان غذا و دارو مورد تأیید قرار گرفت، می‌تواند مورد اعتماد باشد؛ هر چند که نمی‌توان به طور ۱۰۰ درصد تضمین کرد و همچنان ممکن است تقلباتی در همه قسمت‌ها در هنگام تولید این محصولات اتفاق افتد.

مدیرکل آزمایشگاه‌های مرجع سازمان غذا و دارو با بیان اینکه البته ممکن است غذای سالم به جهت ظاهری به اندازه غذایی که افزودنی به

آن اضافه شده، نظر مصرف کننده را جلب نکند، ادامه داد: غذای سالم از نظر ترکیب آلاینده‌ها، تأمین انرژی و نیازهای بدن انسان، سلامت‌ش تضمین شده است، اما متأسفانه برخی مشخصات ظاهری و ذائقه مصرف‌کننده، زمینه را برای متقلبان فراهم می‌کند که از رنگ‌های صنعتی استفاده کنند که برای مصرف کننده جذاب به نظر برسد؛ در حالی که این مواد می‌تواند خطرات و آسیب‌های زیادی داشته باشد. به عنوان مثال در آجیل ممکن است برخی رنگ‌های تیره و زرد و قرمز برای مصرف کننده جذابیت داشته باشد و متقلبان نیز خطرات مصرف آنها را نادیده بگیرند.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: مهر

انتقاد برخی تولیدکنندگان شیرخشک از تغییر در روش توزیع



یکی از فعالان حوزه شیرخشک نوزاد گفت: انتظار داشتیم که سازمان غذا و دارو حداقل چندماه زودتر ممنوعیت توزیع استانی شیرخشک نوزاد را به شرکت‌ها اعلام می‌کرد تا شرکت‌ها با تأمین انبار و

استخدام پرسنل در سراسر کشور خودشان اقدام به توزیع سراسری می‌کردند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از ایسنا؛ ملکپاری با بیان اینکه ۵ سال است که مجوز توزیع شیرخشک را در تهران و البرز داریم، گفت: شرکت ما ماهیانه ۱.۵ میلیون قوطی شیرخشک تولید می‌کند و سهم ۲۰ درصدی از تولیدات کل کشور را دارد.

وی ادامه داد: از سه هفته گذشته سازمان غذا و دارو اجازه توزیع استانی به ما نداد و هفتم آبان ماه نیز در نامه‌ای اعلام کردند که توزیع شیرخشک اعم از رگولار و رژیمی باید فقط از طریق شبکه پخش سراسری دارای مجوز و با رعایت کامل ضوابط و مقررات مجاز انجام شود.

این فعال بخش خصوصی اضافه کرد: ممنوعیت توزیع استانی علاوه بر اینکه باعث خواهد شد تعدادی از پرسنل ما بیکار شوند عرضه شیرخشک را نیز با مشکل روبه رو می‌کند. زیرا برخی شرکتها برای تحویل هر کارتن شیر خشک به داروخانه‌ها، آنها را ملزم می‌کند تا چند کارتن از داروهای که بازار تقاضای کمتری دارند نیز خریداری کنند.

وی تصریح کرد: انتظار داشتیم که سازمان غذا و دارو حداقل چندماه زودتر این موضوع را به شرکتها اعلام می‌کرد تا شرکتها با تامین انبار و استخدام پرسنل در سراسر کشور خودشان اقدام به توزیع سراسری می‌کردند.

این فعال حوزه شیرخشک نوزاد در پایان گفت: با سازمان غذا و دارو در این خصوص مکاتباتی داشتیم، اما هنوز پاسخ مشخصی از آنها دریافت نکردیم.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: ایسنا

فراخوان واردات شیرخشک برای شکستن قیمت است؟



سازمان غذا و دارو فراخوانی برای واردات ۳۰ میلیون قوطی شیرخشک داده که بر اساس نیاز سالانه کشور ۵۰ درصد نیاز شیر خشک را پوشش می‌دهد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از مهر، مدتی است میزان عرضه برخی از برندهای شیرخشک نوزاد در بازار کاهش نسبی داشته و فروش آنها با تعداد محدودی انجام می‌شود. علیرضا عسگری، مدیر فروش یکی از برندهای تولیدکننده شیرخشک در کشور درباره علت کمبود برخی از برندهای شیر خشک در داروخانه‌ها گفت: در حال حاضر ۴ برند تولیدکننده شیرخشک نوزاد در ایران فعالیت دارد که تأمین این بازار را برعهده دارند.

وی در پاسخ به این پرسش که آیا میزان مصرف افزایش یافته است، افزود: خیر. اتفاقاً میزان مصرف در ۶ ماه نخست سال نسبت به ۶ ماه دوم پایین‌تر است. کاهش تولید به دلیل کمبود مواد اولیه منجر به کاهش عرضه به بازار شده است.

وی تصریح کرد: نیاز ماهانه کشور به ۴ تا ۶ میلیون قوطی شیرخشک بوده که هر یک از برندها با تولید بیش از یک میلیون قوطی در ماه نیاز بازار را پوشش می‌دهند.

عسگری در پاسخ به پرسش دیگر مبنی بر اینکه آیا تولیدکنندگان به دنبال افزایش قیمت هستند، عنوان کرد: اگر مواد اولیه در انبار کارخانه‌ها موجود باشد و تولیدکنندگان میزان تولید خود را کاهش دهند بازرسان طی بازرسی که دارند تولیدکننده را جریمه خواهند کرد؛ علاوه بر اینکه شیرخشک نوزاد کالایی حساس و مهم و با سلامت نوزادان ارتباط مستقیم دارد هیچ تولیدکننده‌ای مبادرت به کاهش تولید با وجود داشتن مواد اولیه نمی‌کند.

واردات برای تنظیم بازار انجام می‌شود

در ادامه هانی تحویل زاده، رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک نوزاد با بیان اینکه از ابتدای سال ارز مورد نیاز شیرخشک به شکل قطره چکانی تخصیص داده می‌شود به مهر گفت: تولیدکنندگان برای تأمین مواد اولیه این محصول ۸۵ درصد وابستگی ارزی دارند و عموماً این مواد اولیه از استرالیا، نیوزلند و اروپا وارد می‌شود.

وی افزود: در حال حاضر ۲ کارخانه شیرخشک به طور کامل تولید دارند اما کارخانه‌ای دیگر به دلیل کمبود مواد اولیه میزان تولید خود را کاهش داده است.

این متولی بخش خصوصی اعلام کرد: روز شنبه ۱۱ شهریور سازمان غذا و دارو فراخوانی برای واردات ۳۰ میلیون قوطی شیرخشک داده که بر اساس نیاز سالانه کشور ۵۰ درصد نیاز را پوشش می‌دهد.

تحویل زاده با اشاره به ظرفیت اسمی کارخانه‌های تولید داخل عنوان کرد: ظرفیت کشور در تولید این محصول مهم ۲۰۰ میلیون قوطی در سال است که مشخص نیست چرا باید پس از ۱۵ سال امروز واردکننده شیرخشک باشیم.

به گفته رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک کشور ارزبری واردات شیرخشک ۳ برابر واردات مواد اولیه بوده و ارزبری تولید شیرخشک بین ۰.۹ تا ۱.۴ درصد برآورد می‌شود اما این عدد برای واردات بین ۲.۵ تا ۳.۵ درصد خواهد بود.

صادرات و واردات شیرخشک

سال گذشته در چند مقطع زمانی با کاهش عرضه شیرخشک به بازار تولیدکنندگان مبادرت به افزایش قیمت این محصول کردند. تحویل زاده در پاسخ به این پرسش که این کاهش عرضه چه ارتباطی با افزایش

قیمت‌ها خواهد داشت، گفت: تیر امسال مجوز افزایش ۲۰ درصدی نرخ شیرخشک صادر شد و در حال حاضر موضوع افزایش قیمت مطرح نیست. مشکل در تخصیص ارز مورد نیاز این محصول است که از ابتدا سال یک کارخانه فقط ۴ درصد از ارز مورد نیازش را دریافت کرده که معادل تولید ۴۰۰ قوطی است و بعضی هم هیچ ارزی دریافت نکرده‌اند.

رئیس انجمن تولیدکنندگان شیرخشک کشور با اشاره به صادرات شیرخشک از کشور افزود: بخشی از تولیدات داخل به کشورهایی مانند عراق، افغانستان، لبنان، عربستان و... صادر می‌شود و فقط برخی شیرخشک‌های رژیمی که برای نوزادان نارس، دارای آلرژی یا نوزادانی که مشکلات تغذیه دارند وارد می‌شود.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: مهر

اعلام آمادگی ستاد اقتصاد دانش‌بنیان سلامت برای حمایت از تولیدات حوزه صنایع حلال



ستاد توسعه اقتصاد دانش‌بنیان سلامت معاونت علمی ریاست‌جمهوری برای حمایت از تولیدکنندگان داخلی برای ورود به بازار جهانی و بین‌المللی صنایع حلال اعلام آمادگی کرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، به نقل از معاونت علمی ریاست‌جمهوری، ستاد توسعه اقتصاد دانش‌بنیان سلامت با همکاری مرکز تحقیقات حلال جمهوری اسلامی ایران سازمان غذا و دارو؛ تولیدکنندگان داخلی را برای ورود به عرصه بین‌المللی حوزه حلال تشویق و حمایت می‌کند.

با توجه به ارتقای جایگاه صنایع حلال در بازارهای بین‌المللی طی چند دهه اخیر، این صنعت پیشرفت ویژه‌ای در میان کشورهای مسلمان و حتی کشورهای اروپایی داشته است. صنایع حلال برای نخستین بار در کشور مالزی تولید و مطرح شد، اما سایر کشورهای مسلمان نیز به این حوزه ورود کردند و طی سال‌های اخیر ظرفیت‌های تولیدات این حوزه جایگاه مناسبی را در میان بازارهای جهانی کسب کرد.

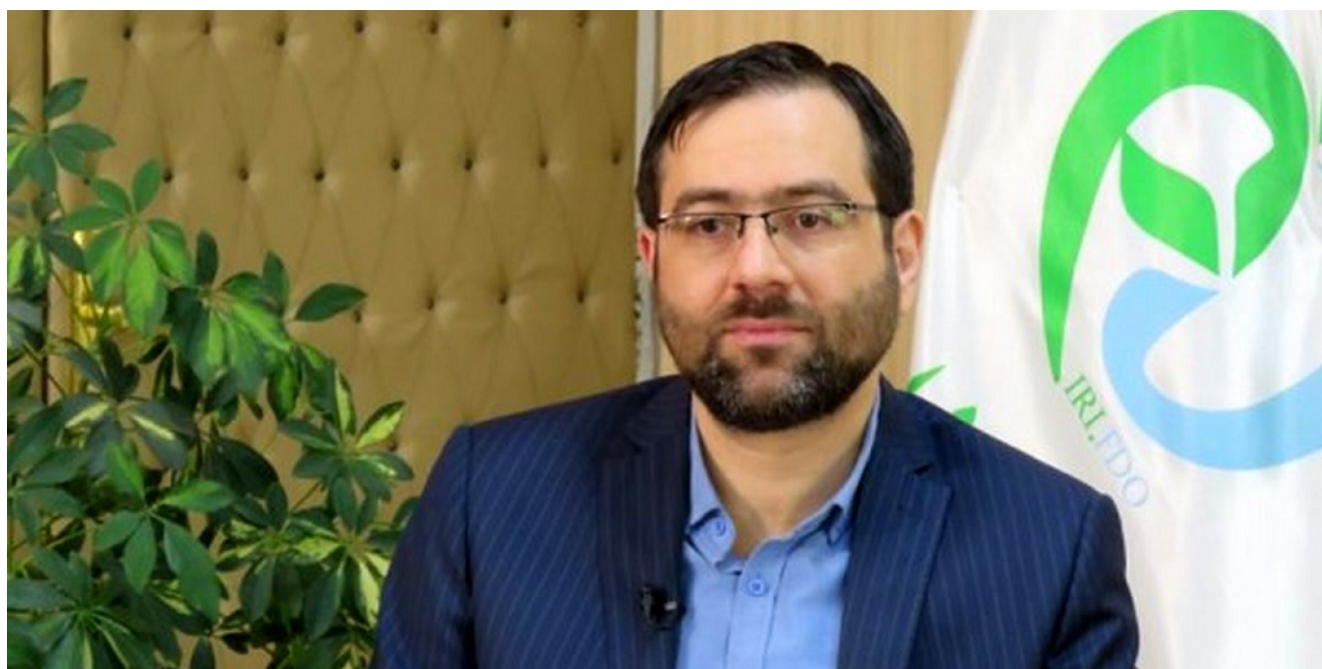
ایران نیز به عنوان یکی از کشورهای اسلامی از پتانسیل‌های خوبی در این حوزه برخوردار است و سعی دارد تا تولیدکنندگان داخلی در این حوزه فعالیت کنند. در همین راستا؛ مصطفی قانع، دبیر ستاد توسعه اقتصاد دانش‌بنیان سلامت معاونت علمی در بازدید از مرکز تحقیقات حلال جمهوری اسلامی ایران سازمان غذا و دارو اعلام کرد: با توجه به گسترش روزافزون حوزه حلال و اهمیت اقتصاد و صادرات کالاهای سلامت‌محور حلال به کشورهای منطقه‌ای و بین‌المللی، باید راهکارهایی جهت تشویق تولیدکنندگان داخلی برای ورود به این عرصه فراهم شود.

وی خاطرنشان کرد: با توجه به تشویق تولیدکنندگان داخلی، ایران میتواند جایگاه شایسته‌ای در بازار ۴ هزار میلیارد دلاری حوزه حلال داشته باشد.

قانع‌ی اظهار کرد: در این خصوص، ستاد اقتصاد دانش‌بنیان سلامت معاونت علمی آمادگی دارد تا حمایت مادی و معنوی خود را از طرح‌ها و فرآیندهایی که منجر به افزایش ارزش‌آوری، اشتغال‌زایی و رونق کسب و کارهای حلال می‌شوند، فراهم کند.

سرویس خبری: صنعت غذا

رئیس سازمان غذا و دارو: مردم باید به غذای سالم دسترسی داشته باشند



سید حیدر محمدی، رئیس سازمان غذا و دارو، بر لزوم شناسنامه دار شدن زمین های کشاورزی تاکید کرد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)، به نقل

از مهر، سیدحیدر محمدی، در همایش روز جهانی ایمنی غذا، گفت: برای تأمین امنیت غذایی، دستگاه‌های مختلفی نقش دارند و زمانی مشکل برطرف می‌شود که همه دستگاه‌ها ایفای نقش کنند.

وی با عنوان این مطلب که ما نقش خود را در بررسی همه شاخص‌های سلامت مواد غذایی ایفا می‌کنیم، افزود: در مورد آب همواره اندازه‌گیری نیترات و نیتريت‌ها اهمیت داشته و بررسی محصولات کشاورزی هم به همین اندازه مهم بوده است. این وضع هم برای مصرف داخلی و هم در زمینه صادرات به یک اندازه مهم است.

محمدی با تأکید بر اینکه بیماری‌های زیادی مرتبط با مصرف غذای ناسالم وجود دارد، ادامه داد: زمانی امنیت غذایی به وجود می‌آید که غذای سالم با قیمت مناسب در دسترس باشد. در مورد دارو و تجهیزات پزشکی بیمه‌ها برای حمایت ورود می‌کنند و در زمینه غذا هم سایر سازمان‌ها باید ایفای نقش کنند که امروزه از طریق برخی یارانه‌ها این حمایت دنبال می‌شود اما باید مطمئن باشیم مردم می‌توانند به غذای سالم دسترسی داشته باشند.

وی افزود: اگر نسبی نگاه کنیم شرایط خوب است اما اگر با دید کمال بنگریم کودکانی هستند که نمی‌توانند به غذای سالم دسترسی داشته باشند.

محمدی با اشاره به نقش غذا بر بروز بیماری‌های غیرواگیر، گفت: دیابت، بیماری‌های قلبی عروقی، بیماری‌های تنفسی و...، نقش مستقیمی با مصرف نوع غذا دارند. یک اقدام خوب سال قبل ما در این زمینه تدوین حداکثر باقی مانده مجاز آلاینده‌ها و سموم بود که حدود ۱۸ هزار شاخص ابلاغ شد.

وی افزود: در هر کشوری میزان جذب و مصرف محصول غذایی متفاوت است و برخی کشورها همچنان استاندارد خود را بر مبنای سایر کشورها می‌چینند اما این شاخص باید برای مردم همان کشور به شکل تخصصی تدوین شود که ما توانستیم این شاخص را برای مردم خود تدوین کنیم. سالانه ۲۰ هزار محصول کشاورزی را ارزیابی می‌کنیم تا به مردم اطمینان دهیم محصول عرضه شده مطمئن است.

محمدی با عنوان این مطلب که تدوین سند ملی امنیت غذایی نقش مهمی در تأمین امنیت غذا دارد، گفت: حدود ۱۴ هزار واحد تولیدی صنایع غذایی داریم و این نشان دهنده اهمیت بالای نظارت ما است و ما هم انتظار همکاری تنگاتنگ میان دستگاه‌های مرتبط داریم. زمانی که یک

محصول کشاورزی می‌خواهد مجوز بگیرد باید به ما مراجعه کند و زمانی که از نظر ما در زمینه باقی مانده سموم و آفات کشاورزی مورد تأیید نباشد، کشاورز باید توجیه شود که محصول را از بین ببرد و وارد بازار نشود.

وی تأکید کرد: البته به لحاظ نیروی انسانی و تجهیزات امکان پایش همه محصولات را نداریم و آزمایشگاه‌های ما نیاز به حمایت و تجهیز دستگاه‌های جدی دارند؛ ولی در سال جاری اعتبار مناسبی در این بخش نداشتیم که در تلاش برای تأمین اعتبارات لازم در این بخش هستیم تا توان خود را افزایش داده و به مردم اطمینان دهیم که محصولات خوبی در سطح عرضه وجود دارد.

رئیس سازمان غذا و دارو، با تأکید بر این موضوع که زمین‌های کشاورزی باید شناسنامه دار شوند، تصریح کرد: برچسب‌گذاری محصولات تراریخته هم در حال انجام است.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: مهر

رئیس مجمع عالی واردات: واردات مواد غذایی، آشامیدنی و مواد اولیه تسهیل می‌شود



علیرضا مناقبی گفت: با انعقاد تفاهمنامه میان مجمع واردات و سازمان غذا و دارو واردات مواد غذایی، آشامیدنی و مواد اولیه تسهیل می شود.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از تسنیم؛ در راستای توسعه همکاری و کمک به تسهیل امور مربوط به واردات مواد غذایی، آشامیدنی و مواد اولیه تفاهمنامه همکاری میان مجمع واردات و سازمان غذا و دارو منعقد شد.

این تفاهمنامه که با حضور علیرضا مناقبی رئیس مجمع واردات و فرامرز خدائیان چگنی مدیرکل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو منعقد شد، فرصت همکاری بیشتر واردکنندگان مواد غذایی و آشامیدنی با سازمان غذا و دارو را فراهم می کند.

علیرضا مناقبی رئیس مجمع عالی واردات با بیان اینکه مجمع واردات از همکاری با سازمان غذا و دارو در راستای توسعه مناسبات، تعمیق تفاهمات و تسهیل امور استقبال می کند، درباره این تفاهمنامه اظهار داشت: برای هم افزایی در برنامه های ارتقاء سلامت مواد غذایی و پایش و کنترل اصالت مواد اولیه مورد نیاز صنایع غذایی و فرآورده های غذایی و آشامیدنی وارداتی و استفاده از توانمندی مجمع واردات، این تفاهمنامه میان اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی و مجمع واردات منعقد شده است.

وی با بیان اینکه همفکری، تبادل نظر و مشورت در خصوص ضوابط و دستورالعمل های اجرایی و در حال تدوین مربوط به واردات فرآورده

های غذایی و آشامیدنی مبنای همکاری این تفاهمنامه است، تصریح کرد: سرعت بخشیدن و رفع مشکلات شرکت‌های عضو مجمع از طریق تشکیل میز خدمت در مجمع و همکاری نزدیک با کارشناسان سازمان غذا و دارو، برگزاری دوره های آموزشی و مشارکت در شناسایی و جلوگیری از توزیع مواد اولیه و فرآورده های تقلبی و فاقد اصالت در سطح بازار بخشی از اهداف این تفاهمنامه است.

رئیس مجمع عالی واردات ادامه داد: اطلاع رسانی و فرهنگ سازی در زمینه ارتقاء سلامت محصولات غذایی از طریق ساخت محتوا و ترویج فرهنگ تفکر ملی برای ارتقاء سطح سلامت و حمایت از تولید ملی و توسعه صادرات نیز یکی دیگر از برنامه‌هایی است که در راستای انعقاد این تفاهمنامه عملیاتی خواهد شد.

وی به فراهم شدن فرصت همکاری نزدیک و تنگاتنگ میان مجمع عالی واردات و سازمان غذا و دارو اشاره کرد و توضیح داد: در این راستا مدیرکل امور فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو بر استفاده از توان تخصصی اعضای مجمع عالی واردات از طریق حضور در جلسات عمومی، کارشناسی و تخصصی و همچنین کمیته‌های فنی سازمان غذا و دارو تأکید دارد.

مناقبی همچنین به مواضع سازمان غذا و دارو نسبت به مجمع عالی واردات اشاره کرد و گفت: مدیرکل امور فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو این مجموعه را سالم ترین، قانونی‌ترین و قوی‌ترین تشکل وارداتی در حوزه واردات دانست.

وی با بیان اینکه ایشان مجمع واردات را بازوی تخصصی، فنی و اجرایی سازمان خواند و تأکید کرد: آشنایی و تسلط مجمع و اعضای آن با تمام ریزه کاری‌های واردات مواد اولیه، محصولات غذایی و آشامیدنی و همچنین سامانه‌ها و بخش‌های اجرایی می‌تواند در بهبود عملکرد اداره کل امور فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی اثر گذاری بالایی داشته باشد و این مسیر می‌تواند به تسهیل امور و جلوگیری از پیچیدگی و موازی کاری در رسیدگی به امور تخصصی کمک شایانی نماید.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: تسنیم

مدیرکل فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی: پایش سموم ۴۰ محصول کشاورزی/ اهمیت دیپلماسی غذا



فرامرز خدائیان در مورد استفاده از سموم مجاز در فرآورده‌های کشاورزی توضیحاتی ارائه داد.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از مهر، فرامرز خدائیان در نشست خبری نخستین رویداد سلامت بنیان که در محل سالن کنفرانس سازمان غذا و دارو برگزار شد، گفت: ما وظیفه داریم حداکثر دوز مجاز سموم مورد استفاده در محصولات کشاورزی را محاسبه کنیم که بر همین اساس برای آن یک سند تهیه شده است.

وی با تاکید بر اهمیت تأمین امنیت غذایی مردم، افزود: ما ناچاریم برای بهبود فرآورده‌های غذایی از سموم مجاز استفاده کنیم و هر سال برای محصولات خام کشاورزی و دامی، میزان استفاده سموم را مورد بررسی قرار می‌دهیم.

خدائیان، یکی از چالش‌ها را در روند شناسه گذاری محصولات دانست و

ادامه داد: حجم زیادی از گلخانه‌های کشاورزی در کشور شناسه گذاری شده اند.

مدیرکل فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو، با بیان این مطلب که ۴۰ محصول کشاورزی را پایش و نظارت می‌کنیم، گفت: در انجام پایش‌ها، شاهد عدم انطباق بعضی از محصولات با میزان سموم مجاز هستیم که بیشترین عدم انطباق شامل سبزیجات است.

وی افزود: امنیت غذایی مقوله مهمی است که برای حفظ آن باید شرکت‌های دانش بنیان را وارد این عرصه کنیم.

خدائیان گفت: صنعتی کردن محصولات بومی و شناسایی تقلبات غذایی، از جمله دلایل ورود شرکت‌های دانش بنیان به عرصه محصولات کشاورزی و غذایی است.

وی بر اهمیت دیپلماسی غذا به منظور تأمین امنیت غذایی تأکید کرد و افزود: این دیپلماسی شامل محصولات و فرآورده‌های غذایی وارداتی و صادراتی می‌شود.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: مهر

رئیس اداره شیرخشک سازمان غذا و دارو: تولید ماده اولیه شیرخشک‌های رژیمی در کشور



بهادر صیدمحمیدیان از تولید ۳ نوع اسید آمینه مورد نیاز بیماران متابولیک برای اولین بار در کشور خبر داد و گفت: پروانه ساخت این فرآورده ها صادر شده است.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از مهر، بهادر صیدمحمیدیان اظهار کرد: در راستای حمایت از شرکتهای تولید کننده و کاهش وابستگی به واردات، ۳ مرحله فراخوان تولید ماده اولیه و فرآورده نهایی شیرخشک های رژیمی و غذاهای ویژه، توسط اداره کل امور فرآورده های طبیعی، سنتی و مکمل اعلام شد.

وی افزود: به دنبال این فراخوان پس از تولید چندین فرآورده (از جمله ۴ شیرخشک رژیمی و ۹۱ غذای ویژه)، خوشبختانه این بار یکی از شرکتهای تولیدکننده موفق به تولید ۳ نوع اسید آمینه مورد نیاز بیماران متابولیک (L-VALINE ۱۰۰۰ و L-GLYCINE ۱۰۰۰ و L-ISOLEUCINE ۱۰۰۰) و اخذ تاییدیه اداره کل آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا، دارو و تجهیزات پزشکی شد.

صیدمحمیدیان ادامه داد: پروانه ساخت آمینواسیدهای بیماران متابولیک صادر شده و این فرآورده ها به مرحله تولید رسیده اند و با همکاری مراکز درمانی و انجمن های علمی تخصصی مربوطه در اختیار مصرف کنندگان قرار گرفته است و به زودی به تولید انبوه میرسد.

وی خاطرنشان کرد: به طور کلی اسیدهای آمینه تک دوز با فرمولاسیونی بر پایه کربوهیدرات برای مدیریت رژیم غذایی بیماران دچار اختلالات مادرزادی در متابولیسم پروتئین کاربرد دارد.

رئیس اداره شیرخشک های رژیمی و غذاهای ویژه سازمان غذا و دارو با اشاره به اینکه مجوز تولید شیرخشک های رژیمی و غذاهای ویژه بر اساس ضوابط و دستورالعمل های معتبر داخلی و بین المللی صادر می شود، گفت: قطعاً با نظارت های سازمان غذا و دارو، فراورده های تولید داخل توان رقابت کیفی با مشابه خارجی خود را دارند.

سیدمحمدیان با تاکید بر حمایت سازمان غذا و دارو از تولید شیرخشک های رژیمی و غذاهای ویژه، تصریح کرد: در حال حاضر با همت کارشناس امور ثبت اداره نظارت و ارزیابی و ثبت غذاهای ویژه، فراورده های ویژه متابولیک و شیرخشک های رژیمی، هیچ پرونده در صف بررسی وجود ندارد و امور این اداره کاملاً به روز است و همچنین تمامی درخواست های تولید شیرخشک های رژیمی و غذاهای ویژه در اسرع وقت بررسی و تسریع لازم در امور ثبت را انجام خواهد داد.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: مهر