

مدیرکل اداره نظارت بر مواد غذایی از تولید روغن های فاقد اسید چرب ترانس در ۵ سال آینده خبر داد



به گزارش آگرو فود نیوز، مدیرکل اداره نظارت بر مواد غذایی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی وزارت بهداشت در میزگرد ارتباط با صنعت از توجه سازمان غذا و دارو در حوزه مواد غذایی از کاهش نمک ، شکر ، چربی (اسید چرب ترانس) در مواد غذایی خبر داد و گفت با توجه به رشد بیماریهای غیرواگیر در کشور از جمله دیابت ، بیماریهای قلبی و عروقی ، سرطانها و ... همکاریهای خوبی با صنعت داشتیم و در نظر است مصرف عوامل مضر را به حداقل برسانیم . در حال حاضر در کشور مصرف نمک ۲ تا ۲/۵ برابر میزان مصرف بیشتر از مقدار اعلام شده در سازمان جهانی بهداشت است ، بدین صورت که به جای مصرف ۵ گرم در روز ، ۱۱ تا ۱۲ گرم مصرف نمک برای هر ایرانی است که این مصرف بالا باعث بیماریهایی از قبیل فشارخون بالا می شود که قطعاً باید اصلاح شود . از عوامل دیگر مصرف بالای شکر است که از عوامل ایجاد دیابت در کشور است . همچنین چربیها که باعث ابتلا به بیماریهای قلبی و عروقی می شود . خوشبختانه سازمان غذا و دارو همکاریهای خوبی با صنایع داشته که نمونه بارز آن کاهش اسیدهای چرب ترانس از سال ۱۳۸۴ در طی ۱۰ سال اخیر است که با

همکاری وزارت بهداشت و صنایع روغن از ۲۵ درصد به زیر ۵ درصد و حدود ۲ درصد رسیده که در نظر است با برنامه ریزی صورت گرفته طی ۵ سال آینده به صفر درصد برسد و محصولات زیرو ترانس (فاقد اسید ترانس) داشته باشیم کاری که بسیاری از کشورها می کنند . از دیگر سیاستهای این سازمان آگاه سازی و اطلاع رسانی و کمک به انتخاب رژیم غذایی سالم برای مردم است ، این کار با نشانگرهای راهنمای تغذیه ای که چراغ راهنمایی تغذیه ای نامیده شده ، سعی در کاهش بیماریهای غیرواگیر با داشتن یک برنامه غذایی مطلوب صورت گرفته است.



دکتر هدایت حسینی در میزگرد ارتباط با صنعت که در حاشیه بیست و سومین کنگره ملی صنایع غذایی ایران برگزار شد به سئوالات و نقطه نظرات صاحبین صنایع پاسخ گفت ، وی موازی کاری ارگانهای نظارتی در حوزه غذا و تعدد مراکز تصمیم گیر باعث اشکالاتی برای صنایع شده ، اعتقاد بر این است ایمنی غذا به صورت اثربخش مدیریت واحد بر صنایع غذایی را می طلبد . در حال حاضر سازمانهایی از وزارت

بهداشت ، جهاد کشاورزی ، دامپزشکی ، استاندارد بر امور نظارت دارند و همه این دستگاهها قوانین را اجرا می کنند و براساس قانون کشور به نظارت می پردازند . سال گذشته دو سازمان استاندارد و غذا و دارو تفاهمنامه ای را منعقد کردند ، که همپوشانی به حداقل برسد . مدیریت واحد در برخی کشورها از جمله چین ، کره جنوبی از طریق وزارت ایمنی مواد غذایی ایجاد شده است . مدیرکل اداره نظارت بر مواد غذایی بحث حساسیت ارگانهای نظارتی را بر ایمنی مواد غذایی مختص ایران ندانست و اضافه کرد این چالشها در تمام دنیا وجود دارد ، با نگاهی به سایت غذا و دارو آمریکا و یا اتحادیه اروپا فهرستی از مواد غذایی که دچار تقلب و یا اشتباهات فنی هستند ، وجود دارد و این موارد به عموم اطلاع رسانی می شود .

در حال حاضر متأسفانه در کشور ما برخی از اطلاع رسانیها توسط افراد غیر متخصص باعث ایجاد هیاهو و شایعات در جامعه می شود ، نمونه آن مسائلی که در شبکه های اجتماعی دیده می شود که هیچ منبع علمی ندارد و این باعث موج خبری می شود و آسیب رسان به صنعت است . اظهار نظر ها باید توسط افراد متخصص و مستندات صورت بگیرد بعنوان مثال دو - سه سال گذشته بحث وایتکس در شیر مطرح شد و ما هنگام جستجو در مورد چگونگی ایجاد این شایعه در جامعه و حتی در سایتهای رسمی و جراید ، متوجه شدیم ، یک دانشجو در قسمتی از تحقیق خود عنوان کرده از وایتکس نیز برای شستشو خطوط استفاده می شود و این را در سایت برای استادش آپلود کرده ، همین موضوع باعث شد عده ای موجی مبنی بر استفاده از وایتکس در شیر راه اندازی کردند که گاهی هنوز هم عده ای به آن می پردازند . به همین جهت اخبار صنعت باید از افرادی که عالم به علم صنعت غذا هستند ، شنیده شود .

بحث سلامت غذا از سیاستهای مهم وزارت بهداشت است ، لبنیات فله و غیر پاستوریزه آلودگی های زیادی دارد و توصیه اینست که مردم از فراورده هایی که مجوز از ارگانهای نظارتی و دارای پروانه ساخت هستند استفاده کنند . در سال گذشته تخلفات گسترده ای در صنایع لبنی به شکل بی سابقه ای بابت استفاده از چربی گیاهی (روغن پالم) صورت گرفت . استفاده از روغن پالم به تنهایی ایراد نداشت موضوع عدم اعلام استفاده از این روغن بود .

در برخی منابع اعلام شده که شیوع تب مالت ۵۰ درصد بالا رفته در صورت اینکه این آمار ۴ درصد می باشد . انتظار این است آمار براساس شواهد باشد و مورد تایید متخصصان و وزارت بهداشت باشد . وی در مورد کالاهای آسیب رسان نیز گفت طبق قانون ۵ ماده ۳۷

کالاهای متعددی جز این گروه قرار می گیرند از دخانیات ، انواع سوخت و ... از گروه مواد غذایی نیز محصولانی مثل کله پاچه ، سوسیس و کالباس ، نوشابه ، چیپس ، از این جمله کالاها محسوب می شوند . که البته مصرف آنها در حد معقول و منطقی موردی ندارد و هشدارها و اعلام ها بر این اساس است که مصرف این محصولات در حد منطقی بماند و از زیاده روی در این محصولات جلوگیری شود .

دکتر هدایت حسینی در مورد استفاده از مواد غذایی سالم گفت این محصولات ، محصولاتی هستند که به سمت حداکثرها رفته اند و تاکنون حدود ۱۳۰ تا ۱۴۰ محصول سالم از نظر وزارت بهداشت شناخته شدند که دارای نشان ایمنی و سلامت هستند . چون سایر محصولات حداقل ها را دارند که مجوز تولید دارند .

دکتر حسینی در پایان گفت : عزم دولت حمایت از صنعت و تولید و خروج از رکود اقتصادی است ، ما هم به عنوان جزیی از دولت به این مسئله پایبندیم ولی با توجه وظایف ، توجه به سلامت آحاد جامعه در اولویت است و هیچگاه سلامت ۷۰ میلیون ایرانی را قربانی امنیت شغلی ۱۰۰ نفر در یک کارخانه که تخلف کرده نمی کنیم.