

# تغییر ذائقه مردم به سمت غذاهای شور/ ضرب الاجل وزارت بهداشت برای صنعت غذا



رییس سازمان غذا و دارو و معاون وزیر بهداشت وضعیت نمک، شکر و اسید چرب ترانس در مواد غذایی را وخیم خواند و از اعمال فشار بر ناواییها برای کاهش نمک خبر داد.

**به گزارش خبرنگار سلامت خبرگزاری دانشجویان ایران (ایسنا)،** دکتر رسول دیناروند در اجلاس روسای دانشگاه‌های علوم پزشکی، گفت: اگر بخواهیم اقدام اساسی وزارت بهداشت را مورد اشاره قرار دهیم باید بگوییم که در این دوره طرح تحول سلامت مشکل فوری مردم را در فاصله بسیار کوتاهی حل کرد. کار دیگری که در این دوره انجام شد اقدام در جهت کنترل بیماری‌های غیرواگیر است که البته اثر فوری ندارد و شاید از گرفتاری مردم که قرار است ۵ تا ۱۰ سال آینده دچار آن شوند، جلوگیری کند. سازمان غذا و دارو با تمام موجودیت خود در خدمت این برنامه خواهد بود.

## تنظیم مشتی نمک در ناواییها

وی اهداف کمیته پیشگیری و کنترل بیماری‌های غیرواگیر را در حوزه غذا و دارو مورد اشاره قرار داد و گفت: در حوزه غذا باید در زمینه نمک، شکر و اسید چرب ترانس اقدام جدی صورت گیرد. در حوزه

نمک وضعیت ما وخیم است و نمک مصرفی مردم بسیار بالاتر از حد مطلوب و استاندارد جهانی است. از آنجا که نانوایی‌ها به صورت سنتی کار می‌کنند کنترل نمک در نانوائی‌ها وجود ندارد و تنظیم نمک در نانوائی‌ها مشتی است. از آنجا که کیفیت آرد پایین است، با نمک تلاش می‌کنند تا کیفیت را بهتر کنند.

رییس سازمان غذا و دارو ادامه داد: در بحث غذاهای آماده نیز باید بگویم که فست‌فودها، اسنک‌ها، دوغ و ... مشکل اساسی هستند و با نمک بیشتر خوشمزه‌تر می‌شوند. متاسفانه ذائقه مردم به سمت شور و شورتر شدن غذاها پیش می‌رود. در شکر هم همین‌طور است، میزان مصرف شکر در کشور بالاست و عمدتاً ذائقه سازی توسط صنعت غذا اتفاق افتاده است. نوشیدنی‌های بدون شکر افزوده با مالت مفید هستند اما متاسفانه به جای مالت، شکر استفاده شده و از طرف دیگر عصاره طعم‌های مختلف هم به نوشیدنی‌ها اضافه می‌شود به این ترتیب است که نوشیدنی کاملاً شبیه شربت شده و فایده‌ای هم نخواهد داشت.

دیناروند ادامه داد: مالت‌شعیرهای امروزی نیز همان شربت هستند. از طرف دیگر در این بحث کف استاندارد ۱۱ درصد گذاشته شده اما سقفی برای آن در نظر گرفته نشده است. بر همین اساس است که در یکی از برندهای نوشابه معروف ۱۴ گرم شکر در ۱۰۰ سی‌سی نوشابه وجود دارد.

## نمک از معیارهای آسیبرسان به سلامت

وی افزود: امسال در تمام فرآورده‌هایی که نمک وجود دارد، به طور میانگین کاهش ۱۰ درصدی نمک را خواهیم داشت. حدوداً در صنعت غذایی اکنون بین ۴ تا ۵ گرم نمک مصرف می‌شود که کاهش ۱۰ درصدی آن حدوداً نیم گرم را شامل می‌شود.

رییس سازمان غذا و دارو افزود: در نانوائی‌ها نیز همین فشار اعمال می‌شود تا طی دو تا سه سال آینده کاهش دو تا سه گرمی نمک را داشته باشیم. به منظور آنکه به هدف کاهش نمک در فرآورده‌های غذایی دست یابیم باید ۵۰ درصد از نمک موجود را کاهش دهیم اما در گام نخست کاهش ۳۰ درصدی را طی برنامه‌ای پنج ساله برنامه‌ریزی کرده‌ایم. همچنین یکی از معیارهای آسیبرسانی در فهرست کالاهای آسیبرسان سلامت را، نمک قرار داده‌ایم. سازمان استاندارد نیز در زمینه کاهش استاندارد نمک به ویژه در نان و پنیر کمک خواهد کرد.

## سیاست حذف اسید چرب ترانس طی ۱۰ سال

دیناوند درباره روغن نیز گفت: در این باره نیز بر اسید چرب ترانس متمرکز شده‌ایم. در زمینه اسید چرب اشباع دستاوردهای علمی مسجل وجود ندارد به طوریکه آسیب‌رسانی این نوع اسید چرب در برخی مطالعات ثابت و در برخی دیگر رد شده است اما درباره اسید چرب ترانس هیچگونه اختلاف نظر علمی در دنیا وجود ندارد و همه یافته‌های علمی به نفع حذف اسید چرب ترانس است. هدف ما نیز رساندن این نوع اسید در فرآورده‌های غذایی به صفر درصد است. به این ترتیب ذائقه تمام ملت ایران، صنعت غذایی و تمام قنادی‌ها باید تغییر کند.

وی افزود: سیاست‌مان آن است که طی ۱۰ سال اسید چرب ترانس را حذف کنیم اما این موضوع کار سختی است به همین دلیل نظارت دانشگاه‌های علوم پزشکی به صنعت غذا و دارو بسیار مهم است. در این باره باید گلوگاه‌ها را بست، خروجی حدود ۴۰ تا ۵۰ کارخانه تولید روغن باید روزانه کنترل شود و سقف اسید چرب ترانس در روغن خانوار باید به دو درصد برسد. البته در واردات بسیار خوب عمل شده و اکنون روغنی که اسید چرب ترانس داشته باشد وارد کشور نمی‌شود. هر چند که ممکن است در استان‌های جنوبی و مرزی با قاچاق این موضوع روبرو باشیم.

## تعرفه واردات روغن پالم افزایش یافت

رییس سازمان غذا و دارو به اقدامات انجام شده در زمینه روغن پالم اشاره کرد و گفت: امسال تعرفه واردات این روغن افزایش یافت و به بالاترین تعرفه روغن وارداتی تبدیل شد؛ اقدامی که هیچ کس زیر بار آن نمی‌رفت اما خوشبختانه در دولت تصویب شد.

## ضرب الاجل وزارت بهداشت برای صنعت غذا

به گزارش ایسنا، دیناوند به اقدامات انجام شده برای درج چراغ راهنمای تغذیه‌ای بر روی بسته‌بندی فرآورده‌های غذایی اشاره کرد و گفت: حدود یک سال و هشت ماه گذشته این طرح توسط وزیر بهداشت ابلاغ و فرصتی ۱۸ ماهه به صنعت غذایی داده شد تا اواخر اردیبهشت ماه ۶۰ درصد کل فرآورده‌های غذایی ایران به چراغ راهنمای تغذیه‌ای مصور شدند و تا پایان شهریور ماه این کار باید کامل شود. تا پایان تیرماه کمپین اطلاع‌رسانی به مردم در این زمینه آغاز خواهد شد. این موضوع نیز مشوقی برای کاهش نمک، چربی، کالری و ... در صنعت غذایی است.

رییس سازمان غذا و دارو در مورد اقدامات دارویی در زمینه بیماری‌های غیرواگیر نیز گفت: فهرست دارویی کشور در این زمینه کامل است اما در برخی موارد مانند فشار خون و دیابت هر چند که داروها فراهم هستند اما از سوی برخی بیماران مصرف نمی‌شوند.