

نخستین مسئله در امنیت غذایی



[heading] مشاور ریاست سازمان ملی استاندارد برنامه "گفتوگوی علمی" رادیو گفتوگو، در پاسخ به این سوال که امنیت غذایی چیست، گفت: امنیت غذایی نخست تامین یعنی تهیه و تولید مواد غذایی است. برای این کار اولین قسمتی که مسئول است وزارت کشاورزی است که از مزرعه تا سفره را مدیریت می کند. وزارت کشاورزی برای تولید محصولات کشاورزی، دام و طیور و حتی زنبور عسل فعالیت می کند.

[heading/]

برنامه "گفتوگوی علمی" با موضوع چشم انداز امنیت غذایی و با حضور مهندس غلامرضا قاسم پور متخصص صنایع غذایی و مشاور ریاست سازمان ملی استاندارد ایران و مهندس حمید رضا خلیلی عضو شورای نظام مهندسی و منابع طبیعی استان تهران روانه آنتن شد. مهندس غلامرضا قاسم پور درباره شکل گیری ایده امنیت غذایی گفت: اولین بار در سال ۱۹۷۴ بود که در کنفرانس جهانی غذا موضوع سوء تغذیه و مرگ و میر ناشی از کمبود غذایی به عنوان یک پدیده مطرح شد.

وی ادامه داد: در سال ۱۹۸۶ موضوعی با عنوان امنیت غذایی مطرح شد. در آن کنفرانس کشورهای عضو که ایران هم یکی از آنها است را مکلف کردند تا نسبت به این موضوع تدابیری اتخاذ کنند.

مشاور ریاست سازمان ملی استاندارد ایران در پاسخ به این سوال که امنیت غذایی چیست، اظهار داشت: امنیت غذایی نخست تامین یعنی تهیه و تولید مواد غذایی است. برای این کار اولین قسمتی که مسئول است

وزارت کشاورزی است که از مزرعه تا سفره را مدیریت می کند. وزارت کشاورزی برای تولید محصولات کشاورزی، دام و طیور و حتی زنبور عسل فعالیت می کند.

قاسم پور دومین مقوله در امنیت غذایی را واردات عنوان کرد و بیان داشت: بنابراین بعد از تولید واردات اهمیت دارد تا کاستی هایی که در تولید داریم از این طریق جبران کنیم.

این متخصص صنایع غذایی در بیان سومین پدیده ای که در امنیت غذایی اهمیت دارد، خاطرنشان کرد: ضایعات سومین قسمت از زنجیره امنیت غذایی است. پس از این مرحله مسئله سلامت ماده غذایی مطرح می شود که مسئول آن سازمان ملی استاندارد است که استانداردهای آن را تدوین کند تا ویژگی های غذای سالم را معرفی کند.

مشاور ریاست سازمان ملی استاندارد ایران ادامه داد: سازمان ملی استاندارد امسال ۹۰ ساله شد. این سازمان حدود ۵ هزار استاندارد در مواد غذایی دارد یعنی از ۲۷ هزار استاندارد، ۵ هزار استاندارد مربوط به مواد غذایی است. وقتی استاندارد نوشته شد، یک کسی باید بر اساس این استانداردها محصول یا کالایی را تولید کند و سازمان استاندارد باز هم بر کالاهای تولید شده نظارت می کند تا ببیند منطبق بر این استانداردها هستند یا خیر.

وی نقش وزارت بهداشت را پس از سازمان استاندارد پررنگ دانست و عنوان داشت: علت این اهمیت آن است که این وزارت خانه بر سر سفره مردم در سطح مصرف و توزیع مواد غذایی را نظارت می کند تا مشخص شود این مواد دارای سلامتی لازم هستند یا خیر.

قاسم پور در بیان مرحله بعد، اظهار داشت: بعد از اینکه مواد غذایی آماده شد و بر سر سفره مردم آمد، این پرسش مطرح می شود که آیا ارزش غذایی دارد یا خیر. در واقع دو نوع سیری وجود دارد؛ یکی اینکه من از غذا سیر می شوم که به آن سیری شکمی می گویند و یک سیری هم وجود دارد که از آن به عنوان سیری سلولی می گویند. وی درباره سیری سلولی توضیح داد و گفت: این یعنی مواد غذایی که می خوریم حاوی ویتامین ها، مواد معدنی و امثال آن باشد تا سیری سلولی اتفاق بیافتد.

در ادامه مهندس حمید رضا خلیلی، تامین، تهیه و تولید مواد غذایی را مربوط به حوزه وزارت جهاد کشاورزی دانست و بیان داشت: با توجه به این مسئله سازمان نظام مهندسی و منابع طبیعی جهاد کشاورزی نیز درگیر این موضوع شد تا دولت نیز مهندسی شود.

وی تاکید داشت: در پایه های تولید و اقتصادی کردن غذا باید گام برداشت و به نوعی امنیت به این موارد متصل باشد و با داشتن اهدافی همچون هدایت، حمایت و نظارت، در این مسیر مسئولیت امنیت

غذایی را نیز بر عهده دارد.

عضو شورای نظام مهندسی و منابع طبیعی استان تهران به حوزه کشاورزی و نظام مهندسی اشاره کرد و اظهار داشت: در حوزه تولید مواد غذایی از مزرعه تا سفره به این شکل است که نیازهای غذایی مواد غذایی محصولی محاسبه شده، زیرا در هر محصول تولیدی عناصر مختلفی در تشکیل آن وجود دارند تا به سیری سلولی برسیم.

خلیلی با بیان اینکه باید سیری سلولی یعنی نیازهای بدن کاملاً رفع شود، گفت: بر اساس آزمون‌های خاک و برگ، نیازهای آن محصول محاسبه و نوشته می‌شود و عناصر از طریق خاک یا برگ به آن تزریق می‌شود. همه اینها استانداردهایی است که موسسه خاک و آب تعیین کرده و استفاده می‌شود.

عضو شورای نظام مهندسی و منابع طبیعی استان تهران در خصوص اینکه چرا گاهی این پروسه رعایت نمی‌شود بیان داشت: اگر بخواهیم یک محصولی را تولید کنیم و برای تولید کننده توجیه اقتصادی داشته باشد، گاهی موارد قیمت عرضه در بازار به شکلی است که تولید کننده دچار ضرر و زیان می‌شود، زیرا نمی‌تواند هزینه‌های تولید را تامین کند. این باعث می‌شود تولید کننده به روش‌های تولید خارج از استاندارد دست بزند.

وی خاطرنشان کرد: در انتخاب نمونه‌های کشاورزی و بررسی‌ها و ارزیابی‌ها رویکرد خوبی داشته‌ایم، زیرا انتخاب نمونه‌ها و کشاورزان بر اساس عملکرد صرف، ارزیابی نمی‌کنیم بلکه بر اساس شیوه‌های مختلف مانند باقی ماندن عناصر ماکرو و میکرو که در کودهای شیمیایی استفاده می‌کنند، شناسایی و ارزیابی می‌کنند.

خلیلی تصریح کرد: این دسته‌بندی‌ها در راستای تولید محصول سالم و ارگانیک که ایده آل است، صورت می‌گیرد و در این مسیر گام‌های خوبی برداشته شده است ولی در حوزه بازار نیز باید برنامه‌ریزی شود تا قیمت تمام شده محصول و قیمت فروش برای تولید کننده صرف داشته باشد تا او استانداردها را رعایت کند.

شایان ذکر است؛ برنامه "گفت‌وگوی علمی" هر شب شنبه تا چهارشنبه، ساعت ۲۱ از شبکه رادیویی گفت‌وگو پخش می‌شود و فایل صوتی آن برای علاقمندان در سایت شبکه موجود است.

جهت عضویت در کانال اگرو فودنیوز اینجا را کلیک کنید