

# دبیرکل کانون انجمن های صنایع غذایی: ۸۲۰ میلیون نفر در دنیا از گرسنگی و ۶۷۰ میلیون نفر از چاقی رنج می‌برند



دبیرکل کانون انجمن های صنایع غذایی با اشاره به مشارکت بالای صنایع غذایی در برنامه کاهش مصرف نمک، شکر و چربی در محصولات صنایع غذایی، کاهش مصرف آنها توسط مردم را مستلزم تمرکز بر فرهنگ سازی و آشنایی مردم دانست.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)؛ به نقل از کانون انجمن های صنایع غذایی ایران، کاوه زرگران در مراسم روز جهانی غذا که با حضور رئیس سازمان غذا و داروی ایران، رئیس سازمان ملی استاندارد ایران، رئیس انستیتو تحقیقات تغذیه ای ایران، مدیر کل دفتر فرآورده های غذایی سازمان غذا و دارو، مدیر کل صنایع تبدیلی وزارت جهاد کشاورزی و نمایندگان سازمان جهانی بهداشت و فائو در انستیتو تحقیقات تغذیه ای ایران برگزار شد با اشاره به گزارش سازمان خوار و بار و کشاورزی ملل متحد از گرسنگی در جهان خاطرنشان کرد: فائو روند گرسنگی در جهان را صعودی اعلام کرده به طوری که تعداد افراد گرسنه جهان از ۸۱۱ میلیون نفر در سال ۲۰۱۷ به ۸۲۰ میلیون نفر در سال ۲۰۱۸ افزایش یافته است که

نشان دهنده لزوم بازنگری در رویکرد مبارزه با فقر غذایی و گرسنگی در جهان است.

زرگران با اشاره به اینکه آمار رو به افزایش گرسنگی اغلب در کشورهای با درآمد متوسط و کشورهای که رشد اقتصادی در آنها متوقف شده است گزارش شده، خاطرنشان کرد: نابرابری درآمدی در اغلب کشورهای که با مشکل گسترش فقر و گرسنگی دست به گریبان هستند در حال افزایش است به طوریکه مواجه با شرایط رکود اقتصادی را برای فقرا سخت تر از گذشته کرده است.

وی در ادامه با اشاره به آمار ۶۷۰ میلیون نفری سازمان خوار و بار و کشاورزی ملل متحد از تعداد افراد بالغ چاق در جهان تصریح کرد: ترکیبی از رژیم های غذایی ناسالم و بی تحرکی نرخ ابتلا به چاقی در جهان را نه تنها در کشورهای توسعه یافته بلکه در کشورهای کم درآمد نیز افزایش داده است به طوری که چاقی و گرسنگی توأمان در این کشورها به چشم می خورد.

دبیرکل کانون انجمن های صنایع غذایی ایران با بیان اینکه شهرنشینی تاثیرات قابل توجهی بر عادات غذایی مردم جهان داشته است، تصریح کرد: مردم امروز زمان کمتری را برای آماده کردن غذا در خانه صرف می کنند و از رژیم های غذایی عمدتاً فیبردار و گیاهی به سمت رژیم های سرشار از شکر، چربی، نمک، گوشت و سایر محصولات حیوانی روی آورده اند.

وی رژیم های غذایی ناسالم را مهمترین عامل ریسک ابتلا به بیماری های غیرواگیردار چون بیماری های قلبی و عروقی اعلام کرد و گفت: در کشورهای مختلف برنامه های متعددی برای کنترل عوامل ریسک ابتلا به بیماری های غیرواگیردار به اجرا گذاشته شده است و در کشور ما نیز به پیروی از سازمان جهانی بهداشت برنامه کاهش میزان نمک، چربی و شکر در فرآورده های غذایی اجرا شده است.

زرگران با تاکید بر مشارکت بالای صنایع غذایی ایران با برنامه کاهش میزان نمک، شکر و چربی در فرآورده های غذایی، کاهش اسید چرب ترانس مارگارین سفره از ۱۰ به ۲ درصد، کاهش میزان نمک در رب گوجه فرنگی از ۲ به ۱٫۵ درصد و کاهش ۱۰ درصدی قند نوشابه های گازدار را از نمونه های اجرای این برنامه در صنایع غذایی ایران برشمرد.

وی همچنین با بیان اینکه صنایع غذایی ایران در ارتباط با استفاده از برچسب نشانگرهای رنگی تغذیه ای در محصولات تولیدی بیشترین

همراهی را با سیاستگذاران بخش سلامت کشور داشته است، استفاده از ریزمغذی ها چون ویتامین های آ و دی، روی، آهن و اسید فولیک در محصولات صنایع غذایی را از اقدامات صنایع غذایی ایران در راستای ارتقای سطح سلامت جامعه اعلام کرد.

دبیرکل کانون انجمن های صنایع غذایی ایران با بیان اینکه صنعت غذای ایران علاوه بر اجرای دستورالعمل ها، فراتر از آیین نامه های نظارتی عمل کرده است، اظهار کرد: تولیدات صنعت غذای ایران امروز مایه افتخار هستند و به کشورهای مختلف جهان صادر می شوند.

زرگران کاهش مصرف قند، نمک و چربی در کشور را نیازمند تمرکز بر فرهنگ سازی و آشنایی مردم با مخاطرات مصرف بالای آنها دانست و تاکید کرد: با وجود اجرای سیاست کاهش میزان نمک، شکر و چربی در محصولات صنایع غذایی ایران همچنان شاهد مصرف بالای این محصولات در سفره های ایرانی هستیم، در حالی که در کشورهای که در اجرای طرح کاهش مصرف نمک، چربی و شکر موفق عمل کرده اند این طرح به صورت بلندمدت اجرا میشود و از دوران مدرسه به نحوی آموزش داده میشود که نیازی به نمکدان در سفره نیست.

وی در ادامه با اشاره به اینکه بیش از ۱۳۹۰۰ واحد صنایع غذایی از سازمان غذا و داروی ایران مجوز دریافت کرده اند و بیشترین نظارت بر آنها وجود دارد، عملکرد این واحدها را باعث افتخار و سربلندی توصیف و تاکید کرد: مخاطرات غذایی کشور ما متفاوت از کشورهای پیشرفت است، با وجود افزایش چشمگیر تولید محصولات کشاورزی در کشور باید تمرکز بیشتری بر ارتقای کیفیت محصولات کشاورزی صورت گیرد، چراکه عمده پایش ها بر محصولات تولیدی صنعت غذا متمرکز شده است در حالی که تولید غذا از مزرعه تا سفره مراحل متعددی را طی می کند.

زرگران تاکید کرد: نمی توانیم محصولات صنایع غذایی ایران را مشمول مالیات کنیم در حالی که بر محصولات غذایی تولید شده در اصناف و تولیدات زیرپله ای نظارتی صورت نمی گیرد که در نهایت سبب سوق پیدا کردن مصرف کنندگان به سمت محصولات این واحدها خواهد شد.

دبیرکل کانون انجمن های صنایع غذایی ایران با اشاره به اینکه صنایع غذایی ایران امروز با مشکلات بسیاری دست به گریبان است بر لزوم گسترش نظارت بر تمامی حلقه های زنجیره غذا تاکید کرد.

وی با اشاره به اینکه بیش از ۳۰۰ واحد صنایع غذایی ایران طرح نشانگرهای رنگی تغذیه ای را به صورت داوطلبانه اجرا کردند، اظهار

داشت: صنایع غذایی ایران از آیین نامه هایی که باعث ارتقای سلامت جامعه شوند استقبال می کند، اعتقاد داریم محصولات غذایی را ابتدا خانواده خود ما مصرف می کند پس باید بیشترین نظارت ها روی آن صورت گیرد.

**سرویس خبری: صنعت غذا**