

در جشنواره سلامت غذا تاکید شد؛ ارزیابی سلامت غذایی رستوران ها با ۶ شاخص کیفی



در جشنواره سلامت غذا، ۶ شاخص برای ارزیابی رستوران ها و کترینگ ها مورد توجه قرار گرفت.

به گزارش خبرنگار مهر، با استناد به «سند ملی تغذیه و امنیت غذایی» دبیرخانه شورای عالی سلامت و امنیت غذایی، امروزه کشور ما با انواع مشکلات تغذیه ای مواجه است.

تغییر شیوه زندگی و الگوی مصرف غذا، رژیم غذایی ناسالم و همچنین آمار رو به افزایش مصرف فست فودها و عدم توجه به استفاده از محصولات سالم غذایی، زمینه ساز شیوع روز افزون بیماری های غیر واگیر مانند سکت های قلبی و مغزی، افزایش فشارخون، دیابت، چاقی و انواع سرطان ها گردیده که ضمن کاهش طول عمر افراد جامعه، هزینه های درمانی سنگینی را به کشور تحمیل نموده است.

از همین رو، بهبود سیستم سلامت و کیفیت غذا در محصولات صنایع غذایی

و مراکز خدمات غذایی از یکسو و ارتقای سواد تغذیه ای شهروندان از سوی دیگر، از جمله اقدامات اساسی است که می تواند منجر به ارتقای سلامت غذایی جامعه و کاهش بار بیماری های غیر واگیر شود.

بر همین اساس، جشنواره سلامت غذا با رویکرد ارتقای سطح سلامت غذا و چشم انداز دستیابی به جامعه سالم و پویا از طریق بهبود سیستم سلامت صنایع غذایی با نگرش استفاده از محصولات غذایی سلامت، در راستای تغییر الگوی تغذیه و ارتقای سطح آگاهی، نگرش و فرهنگ تغذیه سالم در جامعه و با هدف شناسایی برندهای پیشرو در تحقیق، توسعه و ارتقای سلامت محصولات غذایی و معرفی جدیدترین محصولات سلامت غذایی، در مرکز همایشهای بین المللی دانشگاه شهید بهشتی برگزار شد.

یکی از بخش های این جشنواره، برگزاری نمایشگاه جهت معرفی جدیدترین دستاوردهای صنایع غذایی در حوزه سلامت، معرفی و پیاده سازی شاخصهای سلامت غذا در مراکز رستورانی معتبر کشور بود.

ارزیابی گروه های رستورانی و کترینگ بر اساس ۶ شاخص مورد توجه قرار گرفت.

رعایت ملزومات بهداشتی، رعایت ملزومات سلامت در تامین مواد اولیه، رعایت ملزومات سلامت در آماده سازی، رعایت ملزومات سلامت در پخت، رعایت ملزومات سلامت آماده سازی قبل از پخت، رعایت ملزومات سلامت در سرو و بسته بندی غذا، ۶ شاخص مورد ارزیابی بود که در نهایت ۱۵ گروه رستورانی و کترینگ موفق به دریافت تندیس جشنواره سلامت غذا شدند.