

ایمنی غذا از مباحث چالشی است/مردم از نشانه‌گرها خبر ندارند



رئیس سازمان غذا و دارو گفت: نشانه‌گرهای رنگی آنچنان که شایسته است در اختیار مردم قرار نگرفته و مردم آگاه نیستند چگونه از این امکاناتی که با زحمت شکل گرفته است، استفاده کنند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، به نقل از مهر، محمدرضا شانه‌ساز، روز سه شنبه در همایش روز جهانی غذا، اظهار داشت: واقعیت موضوع را باید بپذیریم که در کشور ما آنچنان که شایسته است به مقوله ایمنی غذا پرداخته نشده و بحث امنیت و کمیت غذا که وزارت جهاد کشاورزی تولیت دارد و فعالیت می‌کند و در زمینه تولید و واردات و طایف خود را انجام می‌دهد.

رئیس سازمان غذا و دارو گفت: در زمینه ایمنی که وزارت بهداشت و طایفی دارد خیلی خیلی کار داریم البته زحمات سالیان گذشته را نادیده نمی‌گیریم بلکه موضوع بسیار چالش برانگیز و حساس است.

وی افزود: هنوز یادمان هست که دو دهه قبل وقتی به مغازه‌ها و سوپرمارکت‌ها مراجعه می‌کردیم عمده مواد غذایی که ارائه می‌شد به شکل فله‌ای بود و در وزارت بهداشت خیلی زحمت کشیده شد و خیلی تهدیدها و برخوردها را داشتیم تا به جایی رسیدیم که بخش اعظم

موادی که اکنون عرضه می‌شود شناسنامه دار است و مشخص است کجا تولید شده و در کجا باید تأمین شود و به کجا باید برسد.

شانه ساز ادامه داد: هر آنچه در کشور ما اتفاق می‌افتد با بحث غذا مرتبط است. مثلاً موضوعاتی مانند آلودگی هوا یا سبک زندگی به عنوان آیتم‌های اثرگذار بر سلامت عنوان می‌شود و وقتی به آنچه که رخ می‌دهد نگاه می‌کنیم می‌بینیم بخشی از مردم کشور این معضل را به اندازه شهرهای بزرگ ندارند. اما وقتی صحبت از غذا می‌شود همه مردم حتی ساکنین روستاها هم درگیر این موضوع هستند و سمومی که مثلاً برای دام‌ها استفاده می‌شود در تغذیه افراد خود را نشان می‌دهد. تلاش زیادی صورت گرفته است و برای کاهش نمک و چربی ترانس و... تلاش شده است ولی تا زمانی که مردم درگیر فرایند نظارت بر مواد غذایی نشوند به نتیجه مطلوب خود نرسیم.

وی تاکید کرد: آنچه به عنوان خلاقیت ایرانی به عنوان اولین بار در کشور انجام می‌شود برجسب «تی تک» است و نشانگرهای رنگی محصولات غذایی آنچنان که شایسته است در اختیار مردم قرار نگرفته و مردم آگاه نیستند چگونه از این امکاناتی که با زحمت شکل گرفته است، استفاده کنند.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: مهر

رئیس سازمان غذا و دارو مطرح کرد؛ افراط و تفریط در محصولات تراریخته/اصلاح کیفیت نان از اولویتهای مهم سازمان



رئیس سازمان غذا و دارو اصلاح کیفیت نان را از اولویتهای مهم این سازمان دانست و گفت: ادعاهایی وجود دارد که می گویند ضایعات مرغ و گوشت در بخشهای فرآوری شونده مانند سوسیس و کالباس مورد استفاده قرار می گیرند بنابراین ما باید از تولید این ضایعات جلوگیری کنیم.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگروفودنیوز)؛ محمدرضا شانه ساز در همایش روز جهانی غذا که به میزبانی انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور برگزار شد، با بیان اینکه یکی از مهم ترین شاخصهای سلامت بحث غذا و تغذیه است و هیچ عقل سلیمی منکر این موضوع نیست، گفت: وزارت بهداشت به عنوان متولی اصلی حوزه سلامت تولید تامین غذای سالم را از بعد کیفی بر عهده دارد اگرچه وزارت بهداشت قطعاً به تنهایی نمیتواند این رسالت سنگین را به دوش بکشد.

وی با اشاره به افزایش چشمگیر امید به زندگی در ایران در سالهای بعد از انقلاب اسلامی، گفت: علیرغم همه تبلیغات سوئی که دشمنان علیه کشورمان انجام میدهند و برخلاف همه سیاه نماییهایی که از طریق رسانه های مختلف علیه کشور انجام میشود، اما افکار تخصصی و بی طرف اذعان دارند که ایران قدمهای خوبی در حوزه سلامت برداشته که این اقدامات منجر به افزایش بیش از بیست ساله امید به زندگی در کشور شده است. افزایش امید به زندگی در سایه همفکری و هماهنگی بین بخشی اتفاق افتاده است.

شانه ساز ادامه داد: در حوزه غذا و تغذیه بحث ایمنی غذا و امنیت غذایی نیز بسیار مهم است. قطعاً غذای سالم یکی از عوامل افزایش

امید به زندگی بوده است. در سایر حوزه‌ها مانند تروما، اعتیاد و غیره دیده‌ایم که مجموعه‌ای از دستگاه‌ها فعالیت می‌کنند تا یک معضل کاهش داده شده یا برطرف شود.

رئیس سازمان غذا و دارو با بیان اینکه امروز به توفیقات مضاعفی در حوزه غذا دست یافته‌ایم، گفت: تعداد فارغ التحصیلان، اساتید و دانشکده‌های ما در حوزه غذا و تغذیه در سال‌های بعد از انقلاب با آنچه که پیش از آن وجود داشت، قابل قیاس نیست. اگر امروز ادعا می‌کنیم که برای تمام صنایع غذایی از وجود مسئولین فنی بهره مند می‌شویم، به برکت حرکت عظیم آموزشی بوده که در سال‌های بعد از انقلاب اسلامی اتفاق افتاده است. بنده از همکاران مسئول فنی در صنایع غذایی و سرمایه‌گذاران این حوزه که در جهت ایجاد استقلال غذایی کشور گام برداشتند، تشکر می‌کنم.

شانه ساز تاکید کرد: امروز حتماً باید روشهای مدیریت مان را در حوزه غذایی تغییر دهیم. پیچیدگی‌ها و تنوعی که در این حوزه ایجاد شده مبین این است که روشهای مدیریت ما هم باید تغییر کند. در حال حاضر تنها از یک سوم تا یک دوم ظرفیت تولیدیمان در صنایع غذایی اشغال شده است یعنی صنایع غذایی ما بین ۵۰ تا ۶۵ درصد ظرفیت خالی دارند که به معنی پرت منابع است، بنابراین اکنون توصیه نمی‌کنیم که شرکتهای تولیدی جدید ایجاد شوند بلکه توصیه ما این است که ظرفیتهای خالی صنایع را پر کنیم و هزینه‌ها را کاهش دهیم.

وی با بیان اینکه امروز ۸۰ درصد از محصولات غذایی در کشور تولید میشوند و بخش کمی از آنها را وارد می‌کنیم، گفت: باید در حوزه صدور پروانه‌ها، روشهایمان را تغییر دهیم و این قیف وارونه را برعکس کنیم. ما در حال حاضر در زمان صدور پروانه سختگیریهایی شدیدی می‌کنیم، اما در هنگام ورود محصول به بازار نظارتی روی آن نداریم و این درحالی است که ما باید مدیریتمان را تغییر داده و بازار را پایش کنیم. در حال حاضر عمدتاً بر روی صدور پروانه‌ها متمرکزیم و نظارتهای بعدی به صورت شایسته‌های انجام نمی‌گیرد، این در حالی است که باید در حوزه صدور پروانه‌ها برون‌سپاری کرده و شرکتهایی را که در این حوزه کار می‌کنند فعال کنیم تا این شرکتهای بررسی‌ها و مطالعات را انجام داده و سپس ما پروانه را بر اساس مطالعات آن‌ها، صادر کنیم، البته ممکن است زیرساختهای قانونی و قضایی لازم را برای نظارت و برخورد در سطح بازار نداشته باشیم، اما باید به تدریج به این حوزه‌ها ورود کنیم و برون‌سپاریها را سریع‌تر انجام دهیم.

شانه ساز با اشاره به اولویتهای سازمان غذا و دارو در حوزه غذایی، گفت: یکی از اولویتهای مهم ما بحث نان است که مورد نظر همه سازمان های ناظر نیز هست و همه عزمشان را برای اصلاح کیفیت نان جزم کرده اند. بنابراین باید بحث نانهای حجیم شده و جایگزینی نانهای صنعتی را پیش ببریم. در عین حال یکی دیگر از اولویتهای مان قطعه بندی گوشت است. ما باید بدانیم که بر سر ضایعات مرغ و گوشت چه می آید؟ نکته مهم این است که ادعاهایی در این زمینه وجود دارد که می گویند این اقلام و ضایعات در بخشهای فرآوری شونده مانند سوسیس و کالباس مورد استفاده قرار می گیرند، بنابراین ما باید از تولید این ضایعات جلوگیری کنیم. نباید در انتهای رود خانه جنازه جمع کنیم، بلکه باید کاری کنیم که کسی که شنا بلد نیست نتواند وارد رودخانه شود؛ بنابراین بحث قطعه بندی تولیدات پروتئینی و نظارت بیشتر بر روی آنها بسیار مهم است.

وی ادامه داد: موضوع مهم دیگر بحث آموزش عمومی است که بسیار اثرگذار است. حضور ما در آموزش و پرورش و کتب درسی بسیار کمرنگ است، این در حالی است که باید بر روی آموزش نسل های بعدی در حوزه تغذیه متمرکز شویم. اولویت دیگرمان توجه به محصولات جدیدی است که وارد سبد غذایی مردم میشود؛ به عنوان مثال در حوزه ریخته ها شاهد نظریه های بسیار افراطی و تفریطی هستیم. برخی موافق استفاده از این محصولات هستند و برخی سلامت آنها را رد می کنند. ما امروز باید برای این سوالات جوابهای مناسبی داشته باشیم. سازمان محیط زیست، سازمان استاندارد و وزارت بهداشت همگی درگیر بحث تراریخته ها هستند، اما مردم جواب می خواهند باید این موضوعات را بررسی و یک پاسخ درست به مردم دهیم تا نگرانی هایشان بیشتر نشود.

شانه ساز تاکید کرد: واقعیت این است که در حال حاضر بیرحمانه و برخلاف تمامی قوانین حقوق بشر مورد حمله دشمنان قرار گرفته ایم. هدف دشمنان این است که جلوی دسترسی مردم به کالاهای استراتژیک را بگیرند و آرامش روحی، روانی و جسمی مردم را بر هم بزنند. هدفشان ایجاد اختلال در کشور است و به همین دلیل بحث دارو و تجهیزات پزشکی در حال حاضر بسیار خاص است چرا که دشمنان برنامه ریزی کرده اند که این اقلام به دست مردم نرسد. آخرین اقدام پلید آنها نامه خزانه داری آمریکا بود که علی رغم این که می گویند در حوزه سلامت تحریمی را انجام نداده اند اما مزورانه برخورد کردن و راه های باریک تامین دارو و تجهیزات پزشکی را هم هدف قرار دادند.

رئیس سازمان غذا و دارو ادامه داد: تعداد کمی از بانکها با ما

کار می‌کنند، اما دشمنان به بهانه نظارت شرایط را بسیار برای این بانک‌ها دشوار کرده‌اند تا آنها بترسند و با ما کار نکنند. در حال حاضر یکی از مهم‌ترین جبهه‌هایی که در آن با استکبار جهانی می‌جنگیم تامین کمی و کیفی دارو و تجهیزات پزشکی است. البته خوشبختانه امروز در حوزه دارو و تجهیزات پزشکی به لطف خدا به استقلال رسیده‌ایم و هیچ دارویی و تجهیزاتی نیست که به آن نیاز داشته باشیم اما نتوانیم آن را تولید کنیم و در عین حال تامین و تدارک دارو وقت زیادی را از ما گرفته و باید انرژی بیشتری صرف کنیم به همین دلیل کمتر در حوزه‌های غذا اظهارنظر می‌کنیم و این به دلیل شرایط خاص کشور است.

سرویس خبری: صنعت غذا

رئیس سازمان غذا و دارو مطرح کرد: بیش از ۸۰ درصد تولیدات محصولات غذایی در داخل کشور/ صنایع غذایی به سمت دانش‌های جدید حرکت کنند



رئیس سازمان غذا و دارو گفت: بیش از ۸۰ درصد تولیدات مواد غذایی در داخل صورت می‌گیرد که اگر این‌گونه نبود با مشکلات بسیار عدیده‌ای مواجه می‌شدیم.

به گزارش اگرو فود نیوز، دکتر محمدرضا شانه ساز سومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی و بیست و ششمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران با تاکید بر اینکه یکی از مهم‌ترین عوامل و فاکتورهای تأثیرگذار در تأمین سلامت مردم، دسترسی به غذای سالم و ایمن است، اظهار کرد: وزارت بهداشت و سازمان غذا و دارو در مورد ایمنی غذا وظایفی دارند و در موضوع ایمنی و امنیت غذا در بسیاری از موارد با برخی سازمان‌ها همپوشانی‌هایی وجود دارد.

وی با بیان اینکه غذای سالم یکی از عوامل مهمی است که از بیماری‌های همه‌گیر و اپیدمی پیشگیری می‌کند، عنوان کرد: بیماری‌های غیر واگیر از مواردی هستند که همچنان باید در حوزه مواد غذایی و صنایع غذایی نگاه ویژه‌ای به آن‌ها شود و در زمینه بیماری‌هایی چون قلبی و عروقی، دیابت و ... نحوه تغذیه و سلامت غذایی بسیار حائز اهمیت است.

معاون وزیر بهداشت تصریح کرد: اگر نقش صنایع غذایی نبود ما امروز در چنین جایگاهی نبودیم و الان معضلات بسیاری داشتیم. متخصصین و افراد کاردان در این حوزه سرمایه‌گذاری کرده و با دانش و فکر و

اندیشه به همراه برنامه‌هایی که در سازمان غذا و دارو طرف چند سال گذشته در زمینه کاهش مواد قندی و نمک مواد غذایی قدم‌های شایان توجهی بوده است.

وی با اشاره به اجرای کمپین فشارخون، گفت: پیش‌بینی می‌شد که حدود ۳۰ میلیون نفر در قالب این طرح غربالگری شوند اما خوشبختانه بیش از ۳۰ میلیون نفر پایش و منجر به شناسایی ۲۰۵ میلیون مورد جدید مبتلا فشارخون شد.



شانه ساز با تأکید بر اینکه ایمنی و امنیت غذایی با هم همپوشانی دارند، افزود: در حوزه غذا حدود ۶ میلیارد و ۱۱۸ میلیون دلار ارزش برای واردات کمتر از ۲۰ درصد واردات اختصاص می‌یابد. و بیش از ۸۰ درصد تولیدات مواد غذایی در داخل صورت می‌گیرد که اگر این‌گونه نبود با مشکلات بسیار عدیده‌ای مواجه می‌شدیم.

وی خاطرنشان کرد: ظرفیت‌های خالی در کارخانه‌های تولید مواد غذایی وجود دارد که از فعالان صنعت غذا می‌خواهیم در زمینه ظرفیت‌های خالی این حوزه اهتمام بیشتر داشته باشند و سازمان غذا و دارو نیز این صنعت را حمایت می‌کند.

وی از فعالان صنعت غذا خواست روی ورود بیشتر دانش‌های جدید در حوزه غذا برای تولیدات محصولات غذایی جدیدتر داشته باشند،

چراکه این موضوع باعث گسترش صادرات در این حوزه میشود./

سرویس خبری: صنعت غذا