

مدیرکل اداره نظارت بر مواد غذایی از تولید روغن های فاقد اسید چرب ترانس در ۵ سال آینده خبر داد



به گزارش آگرو فود نیوز، مدیرکل اداره نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی وزارت بهداشت در میزگرد ارتباط با صنعت از توجه سازمان غذا و دارو در حوزه مواد غذایی از کاهش نمک، شکر، چربی (اسید چرب ترانس) در مواد غذایی خبر داد و گفت با توجه به رشد بیماریهای غیرواگیر در کشور از جمله دیابت، بیماریهای قلبی و عروقی، سرطانها و ... همکاریهای خوبی با صنعت داشتیم و در نظر است مصرف عوامل مضر را به حداقل برسانیم. در حال حاضر در کشور مصرف نمک ۲ تا ۲/۵ برابر میزان مصرف بیشتر از مقدار اعلام شده در سازمان جهانی بهداشت است، بدین صورت که به جای مصرف ۵ گرم در روز، ۱۱ تا ۱۲ گرم مصرف نمک برای هر ایرانی است که این مصرف بالا باعث بیماریهایی از قبیل فشارخون بالا می شود که قطعاً باید اصلاح شود. از عوامل دیگر مصرف بالای شکر است که از عوامل ایجاد دیابت در کشور است. همچنین چربیها که باعث ابتلا به بیماریهای قلبی و عروقی می شود. خوشبختانه سازمان غذا و دارو همکاریهای خوبی با صنایع داشته که نمونه بارز آن کاهش اسیدهای چرب ترانس از سال ۱۳۸۴ در طی ۱۰ سال اخیر است که با

همکاری وزارت بهداشت و صنایع روغن از ۲۵ درصد به زیر ۵ درصد و حدود ۲ درصد رسیده که در نظر است با برنامه ریزی صورت گرفته طی ۵ سال آینده به صفر درصد برسد و محصولات زیرو ترانس (فاقد اسید ترانس) داشته باشیم کاری که بسیاری از کشورها می کنند . از دیگر سیاستهای این سازمان آگاه سازی و اطلاع رسانی و کمک به انتخاب رژیم غذایی سالم برای مردم است ، این کار با نشانگرهای راهنمای تغذیه ای که چراغ راهنمایی تغذیه ای نامیده شده ، سعی در کاهش بیماریهای غیرواگیر با داشتن یک برنامه غذایی مطلوب صورت گرفته است.



دکتر هدایت حسینی در میزگرد ارتباط با صنعت که در حاشیه بیست و سومین کنگره ملی صنایع غذایی ایران برگزار شد به سئوالات و نقطه نظرات صاحبین صنایع پاسخ گفت ، وی موازی کاری ارگانهای نظارتی در حوزه غذا و تعدد مراکز تصمیم گیر باعث اشکالاتی برای صنایع شده ، اعتقاد بر این است ایمنی غذا به صورت اثربخش مدیریت واحد بر صنایع غذایی را می طلبد . در حال حاضر سازمانهایی از وزارت

بهداشت ، جهاد کشاورزی ، دامپزشکی ، استاندارد بر امور نظارت دارند و همه این دستگاهها قوانین را اجرا می کنند و براساس قانون کشور به نظارت می پردازند . سال گذشته دو سازمان استاندارد و غذا و دارو تفاهمنامه ای را منعقد کردند ، که همپوشانی به حداقل برسد . مدیریت واحد در برخی کشورها از جمله چین ، کره جنوبی از طریق وزارت ایمنی مواد غذایی ایجاد شده است . مدیرکل اداره نظارت بر مواد غذایی بحث حساسیت ارگانهای نظارتی را بر ایمنی مواد غذایی مختص ایران ندانست و اضافه کرد این چالشها در تمام دنیا وجود دارد ، با نگاهی به سایت غذا و دارو آمریکا و یا اتحادیه اروپا فهرستی از مواد غذایی که دچار تقلب و یا اشتباهات فنی هستند ، وجود دارد و این موارد به عموم اطلاع رسانی می شود .

در حال حاضر متأسفانه در کشور ما برخی از اطلاع رسانیها توسط افراد غیر متخصص باعث ایجاد هیاهو و شایعات در جامعه می شود ، نمونه آن مسائلی که در شبکه های اجتماعی دیده می شود که هیچ منبع علمی ندارد و این باعث موج خبری می شود و آسیب رسان به صنعت است . اظهار نظر ها باید توسط افراد متخصص و مستندات صورت بگیرد بعنوان مثال دو - سه سال گذشته بحث وایتکس در شیر مطرح شد و ما هنگام جستجو در مورد چگونگی ایجاد این شایعه در جامعه و حتی در سایتهای رسمی و جراید ، متوجه شدیم ، یک دانشجو در قسمتی از تحقیق خود عنوان کرده از وایتکس نیز برای شستشو خطوط استفاده می شود و این را در سایت برای استادش آپلود کرده ، همین موضوع باعث شد عده ای موجی مبنی بر استفاده از وایتکس در شیر راه اندازی کردند که گاهی هنوز هم عده ای به آن می پردازند . به همین جهت اخبار صنعت باید از افرادی که عالم به علم صنعت غذا هستند ، شنیده شود .

بحث سلامت غذا از سیاستهای مهم وزارت بهداشت است ، لبنیات فله و غیر پاستوریزه آلودگی های زیادی دارد و توصیه اینست که مردم از فراورده هایی که مجوز از ارگانهای نظارتی و دارای پروانه ساخت هستند استفاده کنند . در سال گذشته تخلفات گسترده ای در صنایع لبنی به شکل بی سابقه ای بابت استفاده از چربی گیاهی (روغن پالم) صورت گرفت . استفاده از روغن پالم به تنهایی ایراد نداشت موضوع عدم اعلام استفاده از این روغن بود .

در برخی منابع اعلام شده که شیوع تب مالت ۵۰ درصد بالا رفته در صورت اینکه این آمار ۴ درصد می باشد . انتظار این است آمار براساس شواهد باشد و مورد تایید متخصصان و وزارت بهداشت باشد . وی در مورد کالاهای آسیب رسان نیز گفت طبق قانون ۵ ماده ۳۷

کالاهای متعددی جز این گروه قرار می گیرند از دخانیات ، انواع سوخت و ... از گروه مواد غذایی نیز محصولانی مثل کله پاچه ، سوسیس و کالباس ، نوشابه ، چیپس ، از این جمله کالاها محسوب می شوند . که البته مصرف آنها در حد معقول و منطقی موردی ندارد و هشدارها و اعلام ها بر این اساس است که مصرف این محصولات در حد منطقی بماند و از زیاده روی در این محصولات جلوگیری شود .

دکتر هدایت حسینی در مورد استفاده از مواد غذایی سالم گفت این محصولات ، محصولاتی هستند که به سمت حداکثرها رفته اند و تاکنون حدود ۱۳۰ تا ۱۴۰ محصول سالم از نظر وزارت بهداشت شناخته شدند که دارای نشان ایمنی و سلامت هستند . چون سایر محصولات حداقل ها را دارند که مجوز تولید دارند .

دکتر حسینی در پایان گفت : عزم دولت حمایت از صنعت و تولید و خروج از رکود اقتصادی است ، ما هم به عنوان جزیی از دولت به این مسئله پایبندیم ولی با توجه وظایف ، توجه به سلامت آحاد جامعه در اولویت است و هیچگاه سلامت ۷۰ میلیون ایرانی را قربانی امنیت شغلی ۱۰۰ نفر در یک کارخانه که تخلف کرده نمی کنیم.