



«ایران» به مناسبت روز جهانی ایمنی غذا از سیستم تغذیه در کشور گزارش می دهد

جمع آوری ۲۵۴ هزار قلم فرآورده غیرمجاز

گزارش خبری

محدثه جعفری
خبرنگار

سال گذشته حدود ۶۰۰ میلیون نفر در جهان دچار بیماری‌های ناشی از ایمن نبودن غذا شدند. امنیت غذا به معنای دسترسی مردم به مواد غذایی و انرژی کافی است، در حالی که ایمنی غذا، تضمین سلامت و عاری بودن مواد غذایی از آلاینده‌ها و مواد مضر است. چندی پیش هم کلیبی از هندوانه‌های آلوده به سموم کشاورزی در فضای مجازی سروصدای بسیاری به پا کرد و واکنش‌های بسیاری به دنبال داشت و سبب تردید مردم در مصرف این میوه شد. حتی دکتر مهدی پیرصالحی، رئیس سازمان غذا و دارو در نشست خبری روز جهانی ایمنی غذا هم به این موضوع واکنش نشان داد. به گفته او، برای افزایش اطمینان مردم از سلامت محصولات داخلی ضروری است، نظارت‌ها را مرحله تولید، یعنی از مرزعه آغاز و لازم است فرایند شناسه‌گذاری محصولات از مرزعه تا سفره اجرا شود. زمانی که این شناسه‌گذاری انجام شود، سازمان غذا و دارو می تواند نظارت و صدور تأییدیه‌های لازم را با دقت بیشتری انجام دهد.

غذاهای آلوده و رعایت نکردن ایمنی غذایی می‌تواند حدود ۲۰۰ نوع بیماری ایجاد کند. موضوعی که دکتر عبدالرضا نوروزی، متخصص تغذیه و عضو هیات علمی

دانشگاه علوم پزشکی ایران به آن اشاره

می کند و می گوید: «مواد غذایی به طور مستقیم با سلامتی و بیماری افراد در ارتباط است، به همین دلیل ایمنی آن اهمیت بسیاری دارد. بیماری‌های ناشی از غذاهای آلوده سبب می‌شود قد کودکان کوتاه‌تر و رشد کمتری داشته باشند. به غیر از کودکان و خردسالان، مادران باردار و شیرده و سالمندان هم جزو گروه‌هایی هستند که غذای سالم و ایمن نقش مهمی در سلامت‌شان ایفا می‌کند. این غذای نایمن می‌تواند تأثیر بدی روی سلامتی‌شان ایجاد کند. معضل غذاهای نایمن در همه جهان وجود دارد، اما خوشبختانه ایران جزو ۲۰ کشور اول در رابطه با امنیت غذایی قرار دارد.

چندسالی است وزارت بهداشت در بحث آلاینده‌های شیمیایی ناشی از سموم، پسماندهای انسانی، کودهای شیمیایی

و فاضلاب‌ها کارهای بسیاری انجام داده است. دکتر نوروزی در این باره می‌گوید: در یک برنامه روتین فلزات سنگین و سموم مختلف، ۸۰ محصول غذایی توسط دانشگاه‌های علوم پزشکی و مراکز بهداشتی مورد ارزیابی قرار می‌گیرد. البته این هشت محصول ممکن است در مناطق مختلف، متفاوت باشد. این اندازه‌گیری‌ها اطلاعات خوبی را به دست تصمیم‌گیران می‌رساند. مورد بعدی درباره پسماندهای انسانی و آلودگی فاضلاب‌هاست به طوری که در تهران با راه‌اندازی تصفیه‌خانه‌های بزرگ در این زمینه کارهای خوبی انجام شده است. آزمایش‌هایی هم که روی نحوه تصفیه کردن گرفته شده، بسیار قابل قبول است.»

پنج نکته اساسی برای ایمنی غذا
به گفته این متخصص، برای ایمنی غذا باید پنج پایه اساسی رعایت شود:

مورد اول تمیزی محیط تهیه غذاست. برای این تمیزی نیازی نیست حتماً از ضدعفونی‌کننده‌های قوی استفاده شود. مورد دوم جدا نگه داشتن غذاهای پخته از خام است؛ وقتی غذایی پخته شده نباید غذاهای خام مثل سبزیجات را در کنار آن قرار دهید. مورد سوم هم شامل پختن کامل غذاست. غذاهایی که نیم‌پز هستند، احتمال آلودگی بیشتری دارند، اما خوشبختانه این نوع پخت خیلی در فرهنگ ما جایی ندارد. مورد چهارم، دمای زیر ۴ درجه داشته باشد. اگر می‌خواهید مواد غذایی را فریز کنید، دما باید ۱۶- باشد. مورد آخر هم استفاده از مواد اولیه غذایی سالم و آب سالم است. این عضو هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی ایران درباره برخی شایعات فضای مجازی درباره نگهداری گوشت و دیگر محصولات غذایی در یخچال و فریزر می‌گوید: «در یخچال نگه داشتن گوشت تازه یا همان گرم از ضروریات است. اگر تصمیم فریز کردن ندارید، حداکثر تا ۴ روز گوشت باید مصرف شود. اما اگر می‌خواهید گوشت را در مدت بیشتری نگهداری کنید، حتماً باید فریز شود. ناگفته نماند گوشت فریز شده هم حداکثر شش ماه قابلیت نگهداری دارد. برخی با این تصور که با فریزکردن گوشت میکروب‌های آن را از بین می‌برند و می‌توانند مدت زمان بیشتری نگهداری کنند، اقدام به این کار می‌کنند، دراین مورد باید بگویم چنین تفکری درست نیست



گوشت فریز شده هم حداکثر شش ماه قابلیت نگهداری دارد. برخی با این تصور که با فریزکردن گوشت میکروب‌های آن را از بین می‌برند و می‌توانند مدت زمان بیشتری نگهداری کنند، اقدام به این کار می‌کنند، دراین مورد باید بگویم چنین تفکری درست نیست

اجتماعی

دهید، آتش بگیرد دلیل بر تقلبی بودن نیست. در زمان‌های قدیم از پی حیوانات شمع درست می‌کردند.» او در ادامه درباره سلامت روغن‌های خوراکی موجود در بازار می‌گوید: «روغن‌ها با دو منبع حیوانی و گیاهی درست می‌شوند. روغن با منبع حیوانی یا از لبنیات گرفته می‌شود با مستقیم از چربی حیوانات درست می‌شود. این مدل روغن‌ها روند ساخت مشخصی دارند و آلودگی در آنها جایی ندارد، چراکه چربی بالایی محیطی ضدباکتری است و باکتری در آنجا نمی‌تواند زندگی کند. به طورکلی آنچه که به عنوان روغن پخت‌وپز خریداری می‌کنیم هیچ آلودگی ندارد، اما روغن‌ها با منشأ گیاهی در فرایند سختی تولید می‌شوند. توصیه می‌کنیم روغن‌هایی که در مغازه‌ها گرفته می‌شود را خریداری نکنید. مثل روغن کنجد که با پرس سرد یا آسیاب کردن، روغن کنجد را می‌گیرند. این مدل روغن‌گیری معمولاً آلودگی‌های قارچی زیاد پیدا می‌کند. به همین دلیل است که می‌گویم از روغن‌های باز یا آنها که به صورت دستی گرفته می‌شوند، استفاده نکنید.»

چه زمانی روغن پالم بد می‌شود؟

دکتر نوروزی درباره روغن پالم هم می‌گوید: «روغن پالم هم یکی از انواع چربی‌هایی است که استفاده می‌کنیم. این نوع روغن سم نیست و مشکلی را به تنهایی ایجاد نمی‌کند اما آنچه که روغن پالم را بد می‌کند، مصرف زیاد آن است. از کل روغنی که استفاده می‌کنیم حدود ۱۰ درصد اگر روغن پالم باشد مشکلی ندارد. اما زمانی که مصرف زیاد آن می‌کند که مصرف مشکلی برای بدن ایجاد می‌کند که مصرف ما از ۱۰ درصد بیشتر باشد. این موضوع روغن پالم باعث مشکلاتی ندارد، اما به خاطر ساختار اشباعی پالم است، اما به دلیل ماندگاری بالا در صنایع غذایی از روغن پالم استفاده بسیاری می‌شود.»



به گفته متخصصان تغذیه، توجه به ایمنی غذا بسیار حائز اهمیت است، چراکه حدود ۴۰ درصد از افرادی که در کشور به خاطر عدم رعایت ایمنی غذا دچار بیماری می‌شوند، کودکان زیر ۵ سال هستند. به همین دلیل پایش مواد و محصولات غذایی از اهمیت بالایی برخوردار است. دکتر عبدالعظیم بهفر، مدیرکل فرآورده‌های غذایی و آتسامی‌دینی سازمان غذا و دارو در نشست خبری روز جهانی ایمنی غذا در پاسخ به سؤال «ایران» در همین مورد می‌گوید: «در سالی که گذشت، ۲۸۶ هزار قلم فرآورده غیرمجاز شناسایی شدند و ۲۵۴ هزار مورد از آنها را جمع‌آوری کردیم. همچنین برای ۳۰ مورد از محصولات وارداتی هم مجوز عدم مصرف صادر شده است.»

از وسیله تقلیه شخصی برای مسافری استفاده می‌کنند. رئیس کمیسیون عمران و حمل‌ونقل شورای شهر تهران با بیان این مطلب می‌گوید: «درصدی از این افراد، متعهد و باصلاحیت هستند، البته برخی هم که فاقد صلاحیت و دارای سوء پیشینه هستند و شرایط احراز راننده شهری را ندارند، در این حوزه حضور دارند، اما در کل این موضوع خلاف قانون است. کار ساماندهی هم واقعاً یک بار برخورد انجام نمی‌شود. در سال‌های گذشته حداقل دو یا سه نوبت مسافربرهای شخصی شناسایی و جمع‌آوری شدند و به عدد ناوگان تاکسیرانی تهران اضافه شد. اما واقعیت این است که بسیاری از شهروندان همچنان از خودروی شخصی برای مسافربری استفاده می‌کنند. سیاست ساماندهی و شناسنامه‌دار کردن این افراد باید تداوم داشته باشد. اگر بی‌محابا و بدون شناسایی بویژه از شهرستان‌های دیگر به صورت شب‌خواب در خودرو و مجردی این کار ادامه داشته باشد، درست نیست. به هر شکل جان مردم و امنیت مردم و نظم شهری ایجاب می‌کند که قواعدی حاکم باشد و شرط آن هم اقدام مناسب از سوی شهرداری‌ها و پلیس است تا با چهارچوب قانون بتوان با تخلفات برخورد کرد و افراد در چهارچوب قانون به کار خود ادامه دهند.»

صورت بازگشت این خودروها به سازمان تاکسیرانی، آن وقت به نسبت جمعیت و وسعت شهر کمبود تاکسی نداریم.» تشکری هاشمی، در زمینه مشکلات حمل‌ونقلی مربوط به اتوبوس‌ها نیز می‌گوید: «باید در سال ۱۴۰۴ شهرداری تهران ۱۱ هزار اتوبوس شهری در اختیارش قرار می‌گرفت و سرویس می‌داد در حالی که این عدد حدود ۳ هزار دستگاه است، پس فاصله زیادی تا نقطه مطلوب وجود دارد. باید ۸ هزار کسری اتوبوس تأمین شود تا شبکه یکپارچه‌ای در سطح شهر به وجود بیاید. همین موضوع از جمله دلایل اصلی روی آوردن مردم به خودروهای مسافربر شخصی و تاکسی‌های برخط است. شورای شهر همیشه تأکید دارد یکی از اولویتهای اصلی شهر تهران، تکمیل ناوگان اتوبوسرانی است که قراردادهایی هم بسته شده، اما هنوز تا رسیدن به نقطه مطلوب فاصله داریم.»

چرا عملکرد مسافربرهای شخصی نظارت نمی‌شود؟

«طبق قانون، مسافربری با خودروی شخصی ممنوع است و یک تخلف محسوب می‌شود که این نوع تخلفات باید با همکاری پلیس رصد و با آنها برخورد شود، اما واقعیت این است که با توجه به بیگاری گسترده‌ای که وجود دارد، خیلی از شهروندان برای امرار معاش

تاکسی‌ها را باید در خط نگه داشت
شادی مالکی، مدیرعامل سازمان مدیریت و نظارت بر تاکسیرانی شهر تهران با اشاره به اینکه ناوگان تاکسیرانی تهران جزء بزرگترین ناوگان‌های تاکسیرانی دنیا به شمار می‌رود به «ایران» می‌گوید: «ما در شورای شهر با نظر تعداد تاکسی در صدر قرار داریم. اما نرخ کرایه‌ها بر اساس مصوبه شورای شهر است و در برخی ساعات و بعضی خطوط به دلیل پایین بودن نرخ کرایه، راننده ترجیح می‌دهد خط را ترک کرده و حتی برای استراحت به منزل برود. یعنی در کار کردن صرفی نمی‌بیند. از آنجایی هم که سند تاکسی به نام فرد است، تاکسیرانی نمی‌تواند افراد را مجبور به کار کردن کند. البته برای حل این مشکل طرح‌ها و بسته‌های تشویقی، کمک‌کننده هستند که در این رابطه هم طرح‌های تشویقی در ساعات پیک مسافرآغاز به کار کرده‌اند. در حال حاضر تاکسی‌های برخط برای رصد عملکرد، پیمایش و نحوه دریافت کرایه شروع به فعالیت کرده‌اند. با این همه برخی از راننده‌ها بعد از یک ساعتی که پیک سفر کاهش می‌یابد و ادارات تعطیل می‌شوند و مسافرها کم، ترجیح می‌دهند کار را تعطیل کنند، حتی کل خط ممکن است خالی شود و اینجا است که مسافربرهای شخصی وارد می‌شوند.»



به دلیل فاصله مکانی و ضعف در ارائه خدمات علمی و رفاهی، از حقوق اولیه خود محروم می‌شوند» به گفته این دانشجوی رشته مدیریت صنعتی، دانشگاه باید بتواند چالش‌های کشور را حل کند. او با اشاره به این موضوع بیان می‌کند: «دانشگاه تراز انقلاب اسلامی، دانشگاهی است که پیش از ورود به مسائل کلان کشور، توانسته باشد ساختارها، فرآیندها و چالش‌های داخلی خود را به صورت منسجم، علمی و کارآمد سامان دهد.»

این دانشجوی درباره میزان آمادگی وزارت علوم برای استفاده از توانمندی دانشجویان هم می‌گوید: «در برنامه هفتم توسعه کشور که به دنبال رشد اقتصادی ۸ درصدی و ارتقای بهره‌وری هستیم، وزارت علوم و مجموعه‌های آن نیازمند اصلاحات ساختاری در سطح کلان هستند تا دانشگاه‌ها بتوانند نقش واقعی خود را در پیشرفت کشور ایفا کنند.»

دانشجویان به ویژه در رشته‌های فنی، مهندسی و علوم پایه پدید آورده است.» این دانشجوی با بیان اینکه جذب بی‌رویه دانشجویان در آینده دانشگاه‌ها را با چالش‌های اساسی مواجه خواهد کرد، می‌گوید: «همچنین، سیاست‌های جذب دانشجوی بدون ملاحظه ظرفیت‌های رفاهی و زیرساختی دانشگاه، از جمله محدودیت‌های خوابگاه، تغذیه و حمل و نقل، بستر ایجاد بحران‌های ثانویه را فراهم آورده که اثرات منفی آن سال‌ها بردانشگاه‌ها باقی می‌ماند.»

فیزیکی شکل‌گیری پردیس‌ها را مانعی برای رشد دانشگاه‌های مادر می‌داند و می‌گوید: «از دیگر موارد نگران‌کننده، شکل‌گیری پردیس‌های تحت عنوان مالکیت‌های فرعی با اهداف سیاسی و نه توسعه علمی است. چنین پردیس‌هایی منابع و تمرکز دانشگاه‌های مادر را به خود معطوف کرده و در عمل دانشجویان

بنیادینی است که دانشگاه‌های کشور با آن مواجه هستند. می‌گوید: «علاوه بر این مواردی که به آن اشاره کردم، متأسفانه فقدان یک نظام یکپارچه و هماهنگ اطلاعاتی موجب شده است که دانشگاه‌ها به صورت جزیره‌ای و بدون تبادل اطلاعات مؤثر عمل کنند. این مسأله علاوه بر اتلاف منابع، مانع بهره‌گیری از تجربیات و اقدامات موفق سایر مراکز علمی می‌شود.»

دبیرکل شورای صنفی با انتقاد از همسو نبودن سازمان امور دانشجویان با دانشگاه‌ها بیان می‌کند: «یکی دیگر از معضلات جدی، اتخاذ تصمیمات بخشی و بدون توجه به ضرورت همسویی با سایر بخش‌های مرتبط است. نمونه بارز این مسأله، تغییرات سنوات تحصیلی توسط سازمان امور دانشجویان است که علی‌رغم قرار گرفتن در چهارچوب اختیارات قانونی، به دلیل عدم هماهنگی با ساختار آموزشی و نیازهای رشته‌های تخصصی، مشکلات متعددی را برای

غزل رضایی ثانی / چالش‌های متعددی در ساختار و عملکرد دانشگاه‌ها وجود دارد که ضرورت بازنگری جدی و اصلاحات بنیادین را ایجاب می‌کند. مطالبه بسیاری از دانشجویان طراح‌ی یک نظام یکپارچه در دانشگاه‌هاست. به گفته دانشجوی رشته مدیریت صنعتی دانشگاه اسفهان و دبیرکل شورای صنفی این دانشگاه، وجود یک نظام یکپارچه می‌تواند دانشگاه‌ها و وزارت علوم را با هم همراه و همگام کند. سید احمد قیاضی در گفت‌وگو با «ایران» درباره مطالبات خود می‌گوید: «دانشگاه‌ها به عنوان پایگاه‌های اصلی توسعه علمی و انسانی، نقش کلیدی در تحقق اهداف کلان کشور و برنامه‌های توسعه‌ای دارند.»

او با اشاره به اینکه مشکلاتی مانند مصرف ناهم‌جا و بی‌رویه انرژی، ضعف در نظام تغذیه و خدمات رفاهی و چالش‌های حمل و نقل درون دانشگاهی از جمله مسائل مشترک و



مطالبات دانشجویی