



نام‌گذاری سال ۲۰۱۵ به نام «ایمنی غذا»

برگزاری همایش روز جهانی غذا

چون باید از تمام ظرفیت‌ها حداکثر استفاده بهینه را داشته باشیم. وی افزود: فرصت‌های ایجادشده در حوزه سیاست‌گذاری، برنامه‌ریزی و اجرا در صنعت غذا باید به‌گونه‌ای تبیین شود که افزایش رضایت‌مندی مردم را شاهد باشیم و در نهایت شرایط جامعه بهبود یابد، البته لازمه این اتفاق بزرگ اطلاع‌رسانی مناسب و بسترسازی فرهنگی است. دکتر حسینی با اشاره به این‌که صنایع غذایی در دنیا و کشور ما باهدف سالم‌سازی غذا ایجادشده و محصولات به دست مصرف‌کننده می‌رسد، خاطرنشان کرد: سلامت غذا بالاتر از ایمنی غذا است، به‌طوری‌که وزارت بهداشت با تأمین غذای سالم در کشور گام‌های استواری برداشته است. مدیرکل نظارت و ارزیابی فرآورده‌های غذایی، آرایشی و بهداشتی سازمان غذا و دارو، با بیان این‌که حرکت صنایع مختلف غذایی به

به همت معاونت غذا و داروی دانشگاه، همایش روز جهانی غذا به‌منظور «هم‌اندیشی بین واحدهای تابعه در بحث سلامت و ایمنی غذا» برگزار شد.

در همایش روز جهانی غذا (هم‌زمان با ۱۶ اکتبر)، چهارشنبه ۲۲ مهر ۹۴ قبل از افتتاح رسمی همایش از شرکت‌کنندگان با صرف صبحانه سالم پذیرایی و بعد با حضور مسئولان، استادان و همکاران خانواده بزرگ دانشگاه در سالن آمفی‌تئاتر سازمان مرکزی مراسم برگزار شد. در ابتدا دکتر هدایت حسینی مدیرکل نظارت و ارزیابی فرآورده‌های غذایی، آرایشی و بهداشتی سازمان غذا و دارو، با اشاره به این‌که سازمان غذا و کشاورزی ملل متحد (FAO) سال ۲۰۱۵ را «ایمنی غذا» نام‌گذاری کرده است، اظهار داشت: وقتی موضوع ایمنی غذا مطرح می‌شود، کار در این حوزه سنگین و سخت می‌شود،

کیفیت زندگی و در نهایت ترمزی بر فرآیند توسعه ملی شده است. وی با اشاره به ریشه‌یابی مشکلات، افزود: بخشی از ریشه‌های مشکل را باید در این شعار سال ۲۰۱۵ روز جهانی غذا «حمایت اجتماعی و کشاورزی، شکستن چرخه فقر در مناطق روستایی» جستجو کرد؛ به بیان دیگر، دسترسی اقتصادی به مواد غذایی با همان شکستن چرخه فقر و حمایت اجتماعی در چهارچوب امنیت تغذیه.

دکتر سیاسی در ادامه به اهداف ویژه دانشکده علوم تغذیه و رژیم‌شناسی اشاره کرد و گفت: با تأکید بر ارجحیت پیشگیری بر درمان و با جلب حمایت سیاست‌های کلان از یک برنامه جامع، به راحتی می‌توان بسیاری از مشکلات تغذیه‌ای کشور را برطرف ساخت که البته هزینه اثربخشی بالایی نیز خواهد داشت.

سپس دکتر حسین رضایی زاده رئیس دانشکده طب سنتی، به ارائه مطالبی در خصوص دیدگاه‌های طب ایرانی پرداخت و تأکید کرد: در رساله عملیه هدایه المتقین نگارش شده است کهبجشکی بیشه‌ای بود که تندرستی آدمیان را نگه دارد و چون رفته بود بازآرد به علم و عمل. وی گفت: از نظر طب سنتی ایران، انسان‌ها با یکدیگر تفاوت مزاجی و ساختاری دارند، غذاها علاوه بر این که ماده مصرفی و سوخت‌وساز بدن هستند با توجه به کیفیت مزاجی خود در اعضای مختلف بدن آثار مثبت یا منفی به‌جای می‌گذارند و جسم و روان شخص را تحت تأثیر قرار می‌دهند.

دکتر رضایی زاده، برخی از نکات ضروری در صرف غذا را رعایت حال معده و مزاج در تدبیر خوردن، تفاوت رژیم غذایی در فصل‌های مختلف، علائم اشتها واقعی، وقت غذا، دفعات غذا، آب خوردن پس از غذا، حرکت بعد از غذا، حمام و غذا، نوع غذا و ترتیب آن، اتاق خواب و رختخواب و ... عنوان کرد.

در ادامه دکتر سعید حسینی عضو هیئت‌علمی دانشگاه و متخصص تغذیه، با بیان این‌که بحث غذا و تغذیه از سلول شروع و به سلول ختم می‌شود، افزود: بیشتر بیماری‌ها ناشی از نداشتن تغذیه مناسب است و اگر قرار است از این مشکلات رهایی پیدا کنیم باید به موضوع غذا بیشتر توجه کنیم.

توضیح این‌که در پایان همایش با حضور معاون غذا و داروی دانشگاه و استادان، پانل آموزشی «اصول تغذیه و برچسب‌گذاری» تشکیل و به سؤالات شرکت‌کنندگان پاسخ داده شد. همچنین در همایش روز جهانی غذا که در حاشیه جشنواره سلامت بانوان ایرانی هم‌زمان با هفته سلامت زنان با شعار «زن قلب خانواده» برگزار شد، «غرفه دانشکده علوم تغذیه و رژیم‌شناسی» حائز رتبه برتر شد. ▲

سمت سالم‌سازی مواد غذایی است، یادآور شد: بهینه‌سازی برای در دسترس قرار گرفتن مصرف‌کننده را همیشه در نظر داریم.

در ادامه این همایش دکتر حاجی محمودی ضمن تسلیت به مناسبت فرارسیدن ماه محرم، آرزوی سلامت برای حاضران و تشکر از حضور روسا و مدیران حاضر در جلسه به بیان برنامه‌های مدیریت نظارت بر مواد غذایی این معاونت در هفته جهانی غذا پرداخت.

وی برخی از برنامه‌های این معاونت را شامل نواختن زنگ صبحانه سالم در مدرسه توحید شهری، بازدید از بوفه‌های بیمارستان‌های تحت پوشش و برگزاری جلسات آموزش عمومی در مدارس و ایستگاه مترو در خصوص چراغ راهنمای تغذیه‌ای و نحوه تعیین اصالت کالا ذکر کرد.

معاون غذا و داروی دانشگاه در ادامه به بیان شرح فعالیت‌های جاری مدیریت نظارت بر مواد غذایی و آزمایشگاه کنترل معاونت، همچنین ذکر جزئیات آماری پرداخت و از زحمات همکاران این دو حوزه تشکر کرد.

بیان جزئیات برنامه کنترل سطح عرضه محصولات غذایی، آرایشی و بهداشتی (PMS)، پایش باقیمانده سموم در محصولات کشاورزی، آموزش مسئولان فنی و ... از دیگر نکاتی بود که دکتر حاجی محمودی مطرح کرد.

وی همچنین با بیان احراز رتبه برتر آزمایشگاه کنترل مواد غذایی معاونت در بین تمامی دانشگاه‌های علوم پزشکی توانمندی‌های آزمایشگاه در خصوص پایش میزان سموم، فلزات سنگین، سموم قارچی، آلودگی‌های میکروبی و سایر پارامترهای فیزیک و شیمیایی را بیان کرد.

معاون غذا و داروی دانشگاه در پایان از تمامی حاضران و جامعه دانشگاه برای شرکت گسترده در مراسم جهانی روز غذا در تاریخ شنبه ۲۵ مهر در سالن اجلاس سران دعوت و بازدید از غرفه این معاونت را به‌منظور هم‌افزایی بیشتر و دریافت دیدگاه مخاطبان پیشنهاد کرد.

پس از آن دکتر فریدون سیاسی رئیس دانشکده علوم تغذیه و رژیم‌شناسی، با بیان این‌که با گذشت بیش از سه دهه از برقراری برنامه جامع مراقبت‌های اولیه بهداشتی، هنوز بیش از ۴۰ میلیون ایرانی در معرض مشکلات سلامت مرتبط با رژیم غذایی هستند، تأکید کرد: میزان بالای نارسایی رشد و تکامل کودکان، کمبود ریزمغذی‌ها و ناامنی تغذیه و عدم دسترسی اقتصادی نداشتن خانوار به مواد غذایی سالم و مغذی در کشور باعث کاهش توانایی کار جسمی و ذهنی، همراه با گسترش سریع بیماری‌های مزمن، اضافه‌وزن و چاقی، از دست رفتن

