

در جلسه هماهنگی بین بخشی برنامه تولید آرد و نان کامل در آذربایجان شرقی مطرح شد:

لزوم نظارت دقیق بر تولید آرد و نان کامل

در جلسه هماهنگی بین بخشی برنامه تولید آرد و نان کامل که به میزبانی دبیرخانه سلامت و امنیت غذایی استان در دانشگاه علوم پزشکی تبریز برگزار شد بر ضرورت نظارت دقیق بر تولید آرد و نان کامل در استان تاکید شد.



به گزارش روابط عمومی دانشگاه علوم پزشکی تبریز، جلسه بررسی وضعیت استان آذربایجان شرقی، از نظر تولید آرد و نان کامل در راستای اهداف دبیرخانه شوریاعالی سلامت و امنیت غذایی کشور بااستناد مصوبات کمیته کشوری با حضور رئیس دبیرخانه سلامت و امنیت غذایی استان، رئیس کنترل کیفی اداره کل غله استان، رئیس نظارت بر فرآورده های خوراکی و آشامیدنی معاونت غذا و دارو و رئیس گروه بهبود تغذیه جامعه معاونت بهداشت روز یکشنبه هشتم بهمن ماه 1402 در محل دبیرخانه سلامت و امنیت غذایی دانشگاه علوم پزشکی تبریز برگزار شد.

دکتر غلامرضا نورآبادی رئیس دبیرخانه کارگروه سلامت و امنیت غذایی استان در این جلسه ضمن ارائه گزارشی از روند ورود شوریاعالی سلامت به موضوع طراحی و ابلاغ شیوه نامه تولید آرد و نان کامل به اهمیت نظارت بر روند اجرای آن اشاره کرد و گفت: هدف از برگزاری این جلسه ایجاد هماهنگی بین بخشی در اجرای شیوه نامه تولید آرد و نان کامل و نظارت بر نانوایی های نان کامل و حل چالش های مدیریتی و راهبردی این برنامه است.

وی افزود: در این راستا لازم است ضمن بررسی وضعیت استان از نظر تعداد کارخانه های آرد موجود، تعداد کارخانه های دارای مجوز تولید آرد کامل (منطبق با ضوابط معاونت غذا و اداره استاندارد)، درصد سیوس گیری آرد، تعداد نانوایی های موجود، تعداد نانوایی های پخت نان کامل، نوع نان کامل (سنگک، لواش، بربری، تافتون و محلی)، میزان نمک موجود در نان کامل، چالش های موجود و برنامه های آتی و... به دبیرخانه شوری عالی سلامت منعکس شود.

وی اظهار امیدواری کرد که با هماهنگی و همکاری های بین بخشی نسبت به افزایش تولید آرد و نان کامل در استان و فرهنگ سازی مردمی درخصوص فواید مصرف نان کامل، بتوانیم گام های موثری برداریم.

مهدی شهیر رئیس کنترل کیفی اداره کل غله استان با ارائه گزارشی از وضعیت برنامه تولید آرد و نان استان به ظرفیت استان جهت افزایش واحدهای تولیدی آرد و نان کامل اشاره کرد و افزود: بیشترین تعداد واحد آردسازی کشور در استان آذربایجان شرقی است.

در ادامه این جلسه علیرضا منشی کریمی رئیس نظارت بر فرآورده های خوراکی و آشامیدنی معاونت غذا و دارو با ارائه گزارشی از روند برگزاری کارگروه آرد و نان استان و پیگیری و نظارت دائم از کارخانجات آرد سازی استان بر پایش همیشگی نحوه تولید آرد در سطح استان تاکید کرد.

فتح الله پورعلی رئیس گروه بهبود تغذیه جامعه مرکز بهداشت استان نیز در این جلسه بر اهمیت فرهنگ سازی برای مصرف نان کامل در جامعه در راستای افزایش میزان تقاضای استفاده از آرد کامل تاکید کرد و افزود: امیدواریم با فرهنگ سازی صحیح شاهد استفاده نان کامل و غذای سالم توسط مردم باشیم.

[جهت مشاهده عکسهای خبر کلیک کنید](#)