



Food and Agriculture  
organization of the  
United Nations



World Health  
Organization



## روز جهانی ایمنی غذا

worldFOODSafety Day

7 June 2023

**FOOD STANDARDS SAVE LIVES**

استانداردهای غذایی زندگی را نجات می دهد





پگاه؛ طعم خوش سلامتی



ماست سنتی رویه دار پگاه  
بیشتر از یه ماسته

[www.Pegah.ir](http://www.Pegah.ir)

[Pegah\\_dairy](https://www.instagram.com/Pegah_dairy)

# شرکت تولیدی صنایع غذایی مدیر

## بازرگانی رشیدنام

پیشرو در حوزه صادرات و واردات و تولید مواد غذایی  
با برندهای **مدیر و شورماک**

تولیدکننده و عرضه انواع  
شوریجات | رب گوجه فرنگی | سبزی خشک



MODIR.FOODINDUSTRY





فارس. شیراز. شهرک صنعتی بزرگ. میدان پنجم. بلوار پژوهش شمالی  
خیابان ۳۰۲. سمت چپ. پلاک دوم | تلفن کارخانه: ۰۷۱-۳۷۷۴۰۳۲۳  
تلفن ارتباط با مشتری: ۰۹۱۷۷۶۶۳۴۸۰ | ۰۹۱۷۴۰۹۰۹۶۱








تولیدکننده انواع طعم دهنده ها و  
پایدارکننده های صنایع گوشتی

   Pooyanggreenfood

 ۰۷۱ ۳۷۷۴ ۲۰۲۰  ۰۷۱ ۳۷۷۴ ۲۲۰۰

 info@pooyanggreenfood.com

 pooyanggreenfood.com

شهرک صنعتی بزرگ شیراز  
میدان پنجم - خیابان پژوهش شمالی 

# صنایع غذایی دبش مرو دشت

Marvdasht Debsh Food industries Co.



ارتباط با مشتری: ۰۷۱۴۳۴۴۸۹۲۰-۲۳

@ Debsh15255.co@gmail.com

# زین نقش

بزرگترین واحد چاپ فلکسو گرافه و  
روتوگراور  رنگ در جنوب کتتور



roto & flexo printing co.

انواع لفاف های بسته بندی غذایی و بهداشتی

انواع ساک دستی نایلونی و نایلکسی

تبلیغاتی و فروشگاهی زیست تخریب پذیر

انواع سفره یکبار مصرف / کیسه زباله و فریزری رولی



# مجموعه صادرات غنخاچی شاد و بزم فانم باننش

تولید و بسته بندی برنج و خشکبار

فارس، شیراز، کیلومتر ۲۰ آزادراه شیراز-اصفهان، بانس  
کارخانه بسته بندی خشکبار و برنج بانشی

۰۹۱۷ ۸۲۷ ۹۵ ۹۷ | ۰۹۳۶ ۶۷۸ ۹۵ ۹۷



برنج کامفیروزی  
طعم مطبوع  
برنج ایرانی

برنج معطر ایرانی

درجه یک





# قهوه پروتشات بامزه تنها نیستی!

آدرس: شیراز، بلوار مدرس، خیابان شهید آرامی، پلاک ۳۰ /  
 تلفن: ۰۷۱-۳۷۲۶۱۳۳۱ | Address: No. 30, Arami st., Modarres Blv., Shiraz, Iran. / Tel: (+98)71 37261321



[www.proshotcoffee.com](http://www.proshotcoffee.com)  
[sales@proshotcoffee.com](mailto:sales@proshotcoffee.com)  
[info@proshotcoffee.com](mailto:info@proshotcoffee.com)



# نسیم

پارس یوتاب ایرانیان  
طراح و تولید کننده انواع پودرهای سوخاری، بتر و تمپورا



هرچی رو میخوای سوخاری کن!

آدرس: ایران، شیراز، شهرک صنعتی بزرگ شیراز، خیابان پژوهش شمالی، خیابان 304، واحد 4

تلفن: +9890000963 / +989177933962

WWW.NASIMFOODS.COM



تولید فرآورده های گوشتی

• انواع برگر | کباب لقمه •



فارس . شیراز . کیلومتر ۱۸ جاده شیراز - کوار

امور هماهنگی : ۰۷۱-۳۷۷۶۵۲۷۱

۰۷۱-۳۷۷۶۵۰۸۹

۰۷۱-۳۷۷۶۶۷۴۳

واحد فروش : ۰۹۱۷۵۰۶۵۰۸۸



**سخن سر دبیر**  
عبدالرضا داری

**صاحب امتیاز:** انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس  
**مدیرمسئول و سردبیر:** عبدالرضا داری

**هیئت تحریریه این شماره:** مهندس سارا جعفری سارویی، دکتر میرجمال حسینی، احسان متقیان پور، مهشید عسکری زاده، مریم داور، فاطمه سلیمانی، فهمیه خورسند، میتراسلطانی، دکتر سیاوش باباجعفری

**کمیته علمی:**

محمدهادی اسکندری، محمدتقی گلکاتی، مهرداد نیاکوثری،  
محمدحاشم حسینی

**نشانی دفتر انجمن:** شیراز، خیابان زند، مقابل بیمارستان شهید  
فقیهی، کوچه ۴۱، ساختمان پزشکان پارس، طبقه سوم، واحد ۹

تلفن: ۰۷۱-۳۲۳۴۹۴۵۴

پایگاه اینترنتی: farsfoodic.ir

پست الکترونیک: farsfis92@gmail.com

**متن فایل PDF نشریه روی وبسایت رسمی انجمن صنفی  
کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس به آدرس  
www.farsfoodic.ir بارگذاری شده است. برای دریافت آن  
می‌توانید فایل نشریه را دانلود کنید.**



**مجری نشریه: کانون تبلیغات توسعه**  
**(دارای مجوز رسمی به شماره ۸/۲۹۸۹۷)**  
**از اداره کل فرهنگ و ارشاد اسلامی استان فارس)**

مدیر اجرایی: حسین دشتی

مدیر مسئول: راضیه شیبانی

مدیر روابط عمومی: مرضیه سلمان منش

امور پشتیبانی: مریم رنجبر

امور مالی و اداری: دنیا تهورثی، مهدیه کاظمی کیا، فاطمه یزدانی

امور تهیه و تنظیم مطالب: حلیمه زارع

امور آگهی ها: ناهید برزو

امور هنری (طراحی و صفحه آرایی): فروغ فراغتی، پگاه گودرزی

نظارت چاپ: محسن پایدار

لینوگرافی، چاپ و صحافی: مجتمع چاپ دنیا شیراز

نشانی دفتر کانون: شیراز، خیابان شهید فقیهی (صورتگر)، کوچه

۱۲، ساختمان پزشکان دیبا

تلفکس: ۰۷۱-۳۲۳۴۳۲۵۷-۹

ایمیل: www.toseejournals@gmail.com

پایگاه اینترنتی: www.TOSEEADS.com

تلفن تماس جهت هماهنگی درج آگهی و مقاله در نشریه: ۰۹۱۷۰۴۵۷۵۳۷

**مسئولیت علمی و حقوقی هر مقاله به عهده نویسنده یا نویسندگان آن است.  
هیئت تحریریه مجله در ویرایش و تلخیص مقالات کاملاً آزاد و مجاز است.**

از سال ۲۰۱۸ که مجمع عمومی سازمان ملل متحد هفتم  
ژوئن را به عنوان روز جهانی ایمنی غذا نام گذاری کرده؛ ۵ سال  
می‌گذرد و امسال پنجمین سال گرامیداشت این روز با شعار «  
استانداردهای غذایی، نجات بخش جان انسان‌ها است» گرامی  
داشته می‌شود. روز جهانی ایمنی غذا، فرصتی برای آگاه‌سازی و  
فرهنگ‌سازی برای استفاده از غذای سالم و ایمن است.

ایمنی مواد غذایی جان انسان‌ها را نجات می‌دهد و این نه تنها  
یک عامل حیاتی برای امنیت غذایی است، بلکه نقشی حیاتی  
در کاهش بیماری‌های ناشی از غذا دارد.

براساس آمار اعلام شده و رسمی، هر ساله ۶۰۰ میلیون نفر در  
جهان به ۲۰۰ نوع مختلف بیماری ناشی از غذا مبتلا می‌شوند  
که بار چنین بیماری‌هایی در کشورهای با درآمد کم یا متوسط  
هزینه‌ای به مراتب بیشتر است، بنابراین تلاش در جهت  
ارتقای ایمنی غذا در این جوامع نه تنها از بُعد سلامت که از بُعد  
اقتصادی نیز مثرتر خواهد بود.

نشان دادن چگونگی پیشگیری از بیماری از طریق ایمنی مواد  
غذایی، بحث در مورد رویکردهای مشترک برای بهبود ایمنی  
مواد غذایی در سراسر بخش‌ها و در نهایت ترویج راه حل‌ها و  
راه‌های ایمن‌تر بودن مواد غذایی از اهدافی است که امسال  
متناسب با شعار این روز جهانی باید دنبال شود؛ چراکه رعایت  
استانداردهای غذایی به ما کمک می‌کند تا مطمئن شویم آنچه  
می‌خوریم بی‌خطر است و این امر به کاهش بیماری‌های ناشی  
از غذا که تقریباً به طور کامل قابل پیشگیری هستند، کمک  
می‌کند.

ایمنی مواد غذایی و ارتقای آن یک مسئولیت همگانی است و  
در عصر حاضر این مسئولیت بیش از پیش احساس می‌شود.  
توجه ویژه به ایمنی مواد غذایی و تلاش همه جانبه و منسجم  
سازمانهای متولی این امر در کشور، هم راستا با تضمین رعایت  
استانداردهای بین‌المللی و ملی مواد غذایی، می‌تواند ضمن  
تسهیل تجارت غذای سالم در عرصه‌های داخلی و خارجی، به  
سلامت انسان، رونق اقتصادی، کشاورزی، توسعه پایدار و حفظ  
محیط زیست کمک کند.

در نهایت ضمن گرامیداشت روز جهانی ایمنی غذا؛ تقدیر و  
پاسداشت این روز به همه کسانی اختصاص می‌یابد که در  
این شرایط سخت، زنجیره تأمین مواد غذایی را قطع نکرده  
و تضمین می‌کنند که مواد غذایی ایمن و سالم برای همه اقشار  
و گروه‌های مصرف‌کننده در دسترس باشد.

## فهرست مطالب

- ۴۳ حامیان برگزاری همایش روز جهانی ایمنی غذا  
۴۴ معرفی واحدهای تولیدی و مسئولین فنی برتر

### قوانین کسب و کار

- ۶۱ فصل پنجم - حقوق کار

### معرفی واحدهای توانمند

- ۶۴ گفت و گو با مدیرعامل شرکت سپند کارا صنعت

### علوم و صنایع غذایی (مقالات تخصصی)

- ۶۶ نوآوری‌ها و استارت‌آپ‌های برتر فناوری غذایی در سال ۲۰۲۲  
۶۸ برگرد عملگرا: کوید برگر

### تبلیغات، برندینگ و مارکتینگ

- ۷۰ راز موفقیت برندهای محصولات غذایی در شبکه‌های اجتماعی  
۷۲ برند مواد غذایی و جایگاه آن در صنعت غذا

### بسته‌بندی

- ۷۵ بسته‌بندی هوشمند در صنایع غذایی

### تغذیه و سلامت

- ۷۹ تغذیه و سرطان  
۸۰ خواص غلات کامل و سیوس دار

### راهنمای تجارت خارجی

- ۸۲ امارات متحده عربی

### تقویم مناسبت‌های غذایی

- ۸۹ مناسبت‌های غذایی فصل تابستان - سال ۱۴۰۲

### پیام ویژه روز جهانی ایمنی غذا

- ۱۱ رئیس سازمان غذا و دارو  
۱۲ معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شیراز  
۱۳ رئیس انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس

### عملکرد انجمن

- عملکرد انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس  
سه ماهه اول سال ۱۴۰۲  
عملکرد یک ساله انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی  
استان فارس - سال ۱۴۰۱

### اخبار و گزارش‌ها

- ۱۹ استانی  
۲۱ ملی  
۲۳ جهانی

### یادداشت ویژه

- ۲۹ ظرفیت‌ها و چالش‌های صنعت غذا (جمال رازقی جهرمی)

### بخش ویژه روز جهانی ایمنی غذا

- ۳۴ استانداردهای غذایی جان انسان‌ها را تجارت می‌دهد  
راهکارهای فائو و سازمان جهانی بهداشت برای تضمین ایمنی و سلامت  
غذا در طول زنجیره تامین مواد غذایی  
۳۵ استاندارد کدکس مواد غذایی چیست؟  
۳۶ امنیت غذایی شاه کلید توسعه پایدار  
۳۸ اطلاق عبارت سیب سلامت به نشان سازمان غذا و دارو صحیح است  
یا خیر؟!  
۳۹ چگونه به امالت محصولات سلامت محور پی ببریم؟!  
۴۱ اثرات مصرف مواد غذایی آلوده به آفلاتوکسین بر سلامتی کودک  
۴۲



**دکتر سیدحیدر محمدی**  
**رئیس سازمان غذا و دارو**

دستگاه‌های مختلفی برای تأمین امنیت غذایی، نقش دارند و زمانی مشکل بر طرف می‌شود که همه دستگاه‌ها نقش خود را به خوبی ایفا کنند. سازمان غذا و دارو نقش خود را در بررسی همه شاخص‌های سلامت مواد غذایی ایفا می‌کند. بیماری‌های زیادی مرتبط با مصرف غذای ناسالم وجود دارد، زمانی امنیت غذایی به وجود می‌آید که غذای سالم با قیمت مناسب در دسترس باشد. در مورد دارو و تجهیزات پزشکی بیمه‌ها برای حمایت ورود می‌کنند و در زمینه غذا هم سایر سازمان‌ها باید ایفای نقش کنند که امروزه از طریق برخی یارانه‌ها این حمایت دنبال می‌شود؛ اما باید مطمئن باشیم مردم می‌توانند به غذای سالم دسترسی داشته باشند. اگر به صورت تسمی نگاه کنیم شرایط خوب است؛ اما اگر یادید که کمال‌پشگریم هنوز کودکانی هستند که نمی‌توانند به غذای سالم دسترسی داشته باشند. امروز بیماری‌های غیر واگیر، دیابت، بیماری‌های قلبی عروقی، بیماری‌های تنفسی و... ارتباط مستقیمی با مصرف نوع غذا دارد. یک اقدام خوب سازمان غذا و دارو در سال گذشته تدوین حداقل‌ها و استانداردها و سموم بود که حدود ۱۸ هزار شاخص ابلاغ شد.

در هر کشوری میزان جذب و مصرف محصول غذایی متفاوت است و برخی کشورها همچنان استاندارد خود را بر مبنای سایر کشورها قرار می‌دهند؛ اما این شاخص باید برای مردم همان کشور به شکل تخصصی تدوین شود که ما توانستیم این شاخص را برای مردم خود تدوین کنیم. در کشور ایران سازمان غذا و دارو سالانه ۲۰ هزار محصول کشاورزی را ارزیابی می‌کند تا به مردم اطمینان دهد که محصول عرضه شده مطمئن است.

تدوین سند ملی امنیت غذایی نقش مهمی در تأمین امنیت غذا دارد. در حال حاضر، حدود ۱۴ هزار واحد تولیدی صنایع غذایی داریم و این نشان‌دهنده اهمیت بالایی تغذیه سازمان غذا و دارو است و ما هم انتظار همکاری تنگاتنگ میان دستگاه‌های مرتبط را داریم. زمانی که یک محصول کشاورزی می‌خواهد مجوز بگیرد باید به این سازمان مراجعه کند و زمانی که از نظر مادر زمینه‌ها مانده سموم و آفات کشاورزی مورد تأیید نباشد، کشاورز باید توجیه شود که محصول را از بین ببرد و وارد بازار نشود. البته به لحاظ نیروی انسانی و تجهیزات امکان پایش همه محصولات را نداریم و آزمایشگاه‌های ماتیاژ به حمایت و تجهیز دستگاه‌های جدی دارند؛ ولی در سال جاری اعتبار مناسبی در این بخش تداوستیم که در تلاش برای تأمین اعتبارات لازم در این بخش هستیم تا توان خود را افزایش داده و به مردم اطمینان دهیم که محصولات خوبی در سطح عرضه وجود دارد.

**منبع:**

برگرفته از سخنرانی رئیس سازمان غذا و دارو در همایش روز جهانی ایمنی غذا - تهران  
بایگه خبری صنعت غذا و کشاورزی ایران (اگر و قودنبوز) - خرداد ۱۴۰۲

## دکتر محمد جواد راعی

معاون غذا و دارو  
دانشگاه علوم پزشکی شیراز

ایمنی غذایی به عنوان یکی از مهم ترین یعاد راهبرد کلان امنیت غذایی، از اهداف اولویت دار و کاربردی حوزه سلامت می باشد که در تمامی کشورهای توسعه یافته و در حال توسعه در اسناد توسعه ای و برنامه های توسعه ای به صورت ویژه به عنوان یکی از حقوق اساسی و بنیادین جوامع مورد تأکید قرار گرفته است.

تولید و مصرف غذای سالم و مغذی در کوتاه مدت، میان مدت و بلندمدت مزیت های فراوانی را برای انسان ها، زمین و اقتصاد به ارمغان خواهد آورد. تحقق امنیت غذایی و اطمینان خاطر یافتن از دسترسی قیزیکی و اقتصادی همه آحاد جامعه به غذای سالم و مغذی از طریق توآوری های دیجیتال، پیشرفت های علمی و ارج نهادن به دانش های تجربی و سنتی می تواند به میزان قابل توجهی میسر گردد. بدون ایمنی مواد غذایی قطعاً امنیت غذایی معنی ندارد و هر گونه اتفاق منفی در ایمنی مواد غذایی آثار منفی بر سلامت عمومی جامعه دارد و هزینه های بسیاری را بر دوش دولت تحمیل خواهد نمود. با توجه به اهمیت حوزه غذا و دارو در کشور و ضرورت حفظ ایمنی مواد غذایی، این موضوع مهم در دانشگاه علوم پزشکی شیراز، جایگاه ویژه ای دارد.

معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی شیراز نیز به عنوان متولی اصلی در این زمینه بر تامله های بسیاری در حوزه غذایی برای دستیابی اطمینان بیشتر در ایمنی و ارزش تغذیه ای مواد غذایی اجرا کرده و در دست اقدام دارد، اما باید برای ارتقای ایمنی و سلامت مصرف کننده اقدامات مؤثرتری انجام داد.

افزایش سطح دانش اطلاعات در جامعه، آگاهی مردم را نسبت به استفاده از غذای ایمن و سالم بیشتر می کند و مصرف مواد غذایی اصلاح می شود، در این راستا آموزش سبک زندگی سالم به مردم و اینکه چه غذایی رایبه چه میزان و چگونه مصرف کنند، بسیار مهم است. تسهیل شرایط برای فعالان صنعت غذا کمک به سزایی در تأمین مواد غذایی مناسب و مکفی برای دسترسی همگن خواهد کرد. ایمنی غذا یک مسئولیت مشترک بین دولت، تولیدکنندگان و مصرف کنندگان می باشد، در همین راستا ضروری است که صاحبان صنایع غذایی به دانش روز دنیا در رابطه با سبک زندگی سالم و تولید غذاهای مناسب مسلط باشند و در تحقق سلامت افراد در جامعه کمک کنند. در استان فارس نیز تلاش های زیادی در راستای سلامت مواد غذایی انجام شده و اقدامات لازم در زمینه تأمین نیازهای کامل غذایی جامعه صورت پذیرفته است.

پنجمین سالروز جهانی ایمنی مواد غذایی یا شعار Food Standards Save Lives استناداردهای غذایی؛ نجات بخش جان ها تام گذاری شده است. در واقع روز جهانی ایمنی مواد غذایی به ما یادآور می شود که چگونه می توانیم در بهبود کیفیت زندگی خود و دیگران مشارکت کنیم.



**مهندس جمال رازقی جهرمی**

رئیس انجمن صنفی کارفرمایی  
صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس

در جهان امروز، ایمنی غذایی به عنوان یکی از حیاتی ترین عناصر امنیت غذایی همواره در سیاست گذاری های کلان و برنامه ریزی های توسعه ای جایگاه ویژه ای را به خود اختصاص داده است. دستیابی به غذای ایمن که در واقع یکی از بنیادی ترین حقوق جوامع به شمار می آید، مقوله ای است که می بایست به عنوان اولویت ویژه در دستور کار دولت ها قرار داده شود؛ چرا که تحقق تصمیم گیری های اثربخش در این حوزه علاوه بر تأثیر گذاری در مدیریت خطرات ناشی از غذا و بهبود سلامت جوامع، موتور محرک اقتصاد ملی، تجارت و گردشگری تیز است و مسیر تیل به توسعه پایدار را هموار می نماید.

در کشور ما نیز طی سالیان گذشته برنامه ریزی ها و سیاست گذاری های متعدد در حوزه ایمنی غذایی تهیه و تدوین گردیده است که بیاتنگر درک گسترده و عمیق تصمیم گیران نسبت به اهمیت این مقوله است لیکن عملیاتی شدن راهبردها و سیاست های فوق مستلزم شناخت عمیق ضعف های موجود در امر هماهنگی و همکاری درون بخشی و قرابخشی در اجرای راهبردها، به روز رسانی قوانین و مقررات موجود یا رویکردی آینده نگرانه، یازنگری در ساز و کارها و رویه های اجرایی، وجود شفافیت، پژوهش های گسترده یا به کارگیری فناوری های نوین و ... را می توان از اساسی ترین گام ها در راستای حذف منایع و چالش موجود در حوزه ایمنی غذایی در نظر گرفت. مدیریت کیفیت و پایبندی به استانداردها مینا و پایه اصلی برای توسعه پایدار به شمار می آید. در عرصه رقابت جهانی صنعت غذا، تضمین کیفیت و سلامت محصولات و برآورده سازی نیازهای کیفی و بهداشتی مطابق با استانداردها و ضوابط موجود به عنوان محورهای کلیدی در حضور و بقا شرکتهای تولیدی و تجاری بسیار حائز اهمیت هستند. در دوراتی که ایمنی غذایی به طور فزاینده در حال جهانی شدن است، نگاه ویژه به مقوله استاندارد و چارچوبها و ضوابط امن بیش از هر زمان دیگری احساس می شود. آنچه مسلم است پایبندی به استانداردها و الزامات موجود در این حوزه، زمینه ساز ایجاد توسعه و ارتقاء کیفیت در صنعت غذا بوده است. به طوری که بستری برای ظهور و بروز توانمندی ها و پتانسیل موجود را فراهم ساخته است. چرا که استاندارد سازی، افزایش کیفیت و بهبود روتدها را از ابتدا تا انتهای زنجیره تولید را در بر می گیرد.

با توجه به اهمیت ایمنی غذا در سلامت جامعه و عواقب ناگوار سهل انگاری در این زمینه و همچنین دستیابی به ارزش افزوده بالا و ایجاد درآمدهای ارزی، ضروری است که سلامت و ایمنی محصولات غذایی بیش از پیش مورد توجه مسئولان قرار بگیرد. آنچه مسلم است دستیابی به غذای ایمن و مطابق با استانداردهای بالای جهانی نیازمند خلق قضا و سیاست هایی حمایتگر است که پشتیبانی همه جانبه تصمیم سازان، هم افزایی مدیریت، اتخاذ برنامه های استراتژیک و عزم بر اجرایی شدن و تقویت آنها و برطرف ساختن مشکلات و موانع موجود در حوزه کشاورزی و زیست محیطی را می طلبد. امید است که با واقعیت بخشیدن به حق دسترس به غذای ایمن، قتی روشن در دستیابی به فردایی سالم ترسیم گردد.

# عملکرد انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و

## تبدیلی استان فارس (سه ماهه اول سال ۱۴۰۲)

تصمیم‌گیری به مراجع قضایی ارجاع می‌گردد اما اگر عدم تطبیق در دسته موارد یحرائی نباشد مانند تشانه گذاری یا پرچسب گذاری به واحد مذکور اخطار داد می‌شود. تا پایان بهار ۳ جلسه کمیسیون ماده ۴۲ برگزار شده است.

**۵۳** مورد دیگر شرکت نماینده انجمن در جلسات مربوط به تجمیع پرونده‌ها است، در گذشته با پرونده‌ای که برای تولید محصولات از سوی وزارت بهداشت صادر می‌شد امکان تولید مثلاً ۱۵ قلم وجود داشت اما اکنون وزارت بهداشت تجمیع پرونده‌ها را لغو کرده و بیلید برای هر قلم تولیدی یک پرونده دریافت گردد. انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان از طریق اتاق بازرگانی اقدام کرده البته این اعتراض از سوی دیگر استان‌ها نیز یوده: اما تاکنون نتیجه‌ای نداشته است این در حالی است که معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی شیراز همکاری بسیار خوبی در این زمینه داشته و حتی ۶ ماه این دستورالعمل را به تعویق انداخت اما وزارت خاتنه مصر است که این کار انجام شود.

این موضوع سبب افزایش هزینه واحدهای تولیدی و ضرر هنگفت به آنها است چرا که کارخانجات سقارشات خود را بر مبنای مدت زمان طولانی مثلاً یک سال انجام می‌دهند. علاوه بر مسائل مادی، وقت و زمان مسئولان فنی و پرسنل کارخانه‌ها نیز به صورت کامل صرف تقاضای تمدید و صدور پروانه جدید می‌شود همچنین برای اداره نظارت نیز از نظر زمان مشکلاتی به همراه دارد.

**۵۱** حضور فعال نماینده انجمن در جلسات کمیته فنی که در سه ماهه اول سال ۱۲ جلسه برگزار شد و چندین پرونده بررسی گردید. در این کمیته موضوعات مختلفی بررسی می‌شود که از جمله می‌توان به موارد زیر اشاره نمود: چاتمایی واحدهای در شرف تأسیس از نظر مجاورت با آلاینده‌ها: در این جلسه مدیران دستگاه‌های مرتبط حضور دارند، چاتمایی واحد مورد نظر را بررسی کرده و نسبت به اعطای مجوز تصمیم‌گیری می‌کنند.

تصمیم‌گیری درباره مسائل دیگری نظیر رشته‌های مسئولان فنی کارخانه‌ها و به کارگیری آنها نیز از دیگر وظایف کمیته فنی است. مورد دیگر صدور مجوزهای IRC و پرونده‌های ساخت است که همه این موارد با استفاده از نظرات علمی و قانونی تصمیم‌گیری می‌شود.

**۵۲** شرکت در کمیسیون ماده ۴۲ که در معاونت غذا و دارو برگزار می‌شود، از دیگر مواردی است که جزء وظایف انجمن است. در کمیسیون ماده ۴۲ نماینده صنعت که مدیر اجرایی انجمن است، شرکت کرده و مباحث مربوط به عدم تطبیق‌ها بررسی می‌گردد. عدم تطبیق‌ها در فرمولاسیون طی تموت‌پر داری و آزمایش انجام و با استاندارد ملی تطبیق داده می‌شود: اگر مطابق یا استانداردها بود که تولید پلامانغ است.

اگر عدم تطبیق وجود داشت و در دسته موارد یحرائی قرار گرفت، پرونده برای





در این راستا یکی از مشکلات اصلی سامانه جامع تجارت است چرا که امکان ندارد یک کارخانه برای ۴ ماه یا ۳ ماه قیمت ثابت داشته باشد چون مواد اولیه مدام یا توسطات اقتصادی تغییر می کند، اما وقتی قیمت در سامانه جامع تجارت قرار داده می شود یا توجه به زمان بر بودن پلسخگویی این سامانه قیمت اعلام شده مجدد باید تغییر کند.

در این رابطه یا مسئولان استانی جلسات متعدد گرفته شده اما چون تصمیمات در تهران گرفته می شود و نتیجه قیمت به موقع اعلام نمی شود سبب ضرر و زیان کارخانجات و واحدهای تولیدی می گردد.

**۵۶** جلسه یا اداره کل استناد دارد یا موضوع واحدهای تولیدی فرآورده های گوشتی که با موضوع عدم انطباق رویه رو بوده اند. چون یا یک عدم انطباق دیگر محصولات را نیز نمی توانستند تولید کنند که با همکاری اداره کل استناد این مشکل حل شد و در حال حاضر واحدهای فرآوری گوشت می توانند یقین محصولات را غیر از همان محصولی که عدم انطباق داشته است، تولید کنند.

**۵۷** چندین جلسه برای هماهنگی برگزاری همایش روز جهانی ایمنی غذا یا واحدهای برتر و مسئولان مربوطه و مدیر شرکت رویداد سازان توسعه که مجری برگزاری بوده است، در ۳ ماه ابتدایی سال برگزار شد.

**۵۴** انجمن در جهت رفع مشکلات کارخانه های ارگان های مختلف از جمله سازمان صمت جلساتی یا موضوع به روزرسانی قیمت محصولات و افزایش قیمت تمام شده این محصولات برگزار نموده که پیرسلس آنچه در مذاکرات این جلسات مطرح شد، مسئولان مربوطه اظهار نمودند باید از طریق سامانه جامع تجارت به روزرسانی قیمت انجام شود.

آنچه از طرف انجمن در جلسه مطرح شد این بود که «با توجه به اینکه قیمت مواد اولیه محصولات مورد نیاز دائما در حال تغییر است و یا توجه به زمان بر بودن اعلام افزایش قیمت تمام شده از طریق سامانه جامع تجارت، امکان افزایش قیمت به موقع و جلوگیری از ضرر و زیان واحدهای تولیدی وجود نخواهد داشت»؛ در نهایت مسئولان مربوطه یا وزارت صمت تملس حاصل نموده و مقرر گردید به منظور افزایش قیمت به موقع محصولات واحدهای تولیدی اقدامات لازم را انجام دهند تا باعث جلوگیری از ضرر و زیان بیشتر واحدهای تولیدی گردد.

**۵۵** یکی از وظایف انجمن تلاش برای همسان سازی میان قیمت تمام شده محصول و قیمت مواد اولیه است که با توجه به تورم قیمت مواد اولیه مدام در حال تغییر است و تقاضای افزایش قیمت در برخی از محصولات داده شده است.



# عملکرد یک ساله انجمن صنفی کارفرمایی صنایع

## غذایی و تبدیلی استان فارس \_ سال ۱۴۰۱

جلسه بررسی پرونده‌های ارجاع شده و تائید یا عدم تائید وفق مقرارت به عنوان نماینده کارفرما.

**۰۹** شرکت در ۱۰ جلسه هیئت حل اختلاف اداره کل تعاون، کار و رفاه اجتماعی استان فارس در سه ماهه به عنوان نماینده کارفرما.

**۱۰** شرکت در ۹ جلسه کمیته تائید صلاحیت ایمنی پیمانکاران در اداره کل تعاون، کار و رفاه اجتماعی استان فارس به عنوان نماینده کارفرما.

**۱۱** حضور در ۱۴ جلسات هیئت تجدید نظر تأمین اجتماعی در سه ماهه اول سال.

**۱۲** حضور در ۱۶ جلسات هیئت کارگروه تسهیل و رفع موانع تولید استنداری.

**۱۳** برگزاری جلسه با حضور مدیر کل استاندارد استان فارس و اعضای هیئت مدیره انجمن صنفی کارفرمایی مورخ ۱۴۰۱/۰۴/۰۸ که در این جلسه از مدیر کل استاندارد درخواست گردید که در خصوص سامانه استاندارد تجدید نظر نمایند و همچنین اختیارات تدوین و بازنگری استناداردها را با همکاری اتاق بازرگانی به کمک متخصصین امر انجام دهند.

**۱۴** برگزاری همایش روز جهانی ایمنی غذا مورخ ۱۴۰۱/۰۴/۲۹ در محل سازمان جهاد دانشگاهی، در این همایش که با حضور استاندار محترم فارس، نمایندگان مجلس شورای اسلامی، رئیس اتاق بازرگانی و تعدادی از رؤسا و مدیران کل سازمان‌های ذی ربط برگزار گردید، از واحدهای نمونه و برتر لستان تقدیر به عمل آمد و لوح تقدیر و تندیس روز جهانی ایمنی غذا به این واحدها اهدا شد.

**۱۵** برگزاری انتخابات هیئت مدیره انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی در تاریخ ۱۴۰۱/۰۲/۲۶ انجام شد؛ اما به دلیل به حد نصاب نرسیدن تعداد شرکت کنندگان رأی گیری صورت نگیرد. این انتخابات در تاریخ ۱۴۰۱/۰۵/۰۴ یا حضور اکثریت اعضا برگزار گردید و هیئت مدیره جدید انتخاب شدند.

**۱۶** پیگیری‌های بی شماری در تالیستان ۱۴۰۱ در خصوص دستور استاندار محترم فارس مبنی بر برنامه ریزی صحیح قطع برق واحدهای تولیدی در استان انجام گرفت.

**۱۷** شرکت نماینده انجمن در جلسه کمیسیون ماده ۴۲ مورخ ۱۴۰۱/۰۵/۱۸

**۱۸** شرکت نماینده انجمن در کمیته تجدید نظر مشاغل سخت و زیان آور استان فارس

**۱۹** جلسه مشترک انجمن یا مدیر غذای استان در اتاق بازرگانی در خصوص بررسی مشکلات در صنایع مورخ ۱۴۰۱/۰۶/۲۳ برگزار گردید که در این جلسه مشکلات زیر مطرح شد:

\* زمان‌بندی بودن صنوبر مجوزها به دلیل استعمال گرفتن از تهران  
\* گران تمام شدن وجود آزمایشگاه در کارخانجات به دلیل هزینه‌های سنگین

تولید و افزایش قیمت دستگاهها، تجهیزات و محیط کشت آزمایشگاهی در همین راستا پیشنهاد شد که آزمایشگاههایی به شکل تعاونی در شهرک‌های صنعتی ایجاد گردد؛ به عنوان مثال تعدادی از واحدهای صنایع غذایی در شهرک‌های صنعتی یک آزمایشگاه مشترک راه اندازی نمایند و آن آزمایشگاه

**۰۱** برگزاری جلسه توزیع روغن در سازمان جهاد کشاورزی مورخ ۱۴۰۱/۲/۲۰. توزیع سهمیه روغن واحدهای تولیدی مواد غذایی تا قبل از تغییر قیمت‌ها در اختیار سازمان صمت بود؛ اما پس از تشکیل قرارگاه امنیت غذا در سازمان جهاد کشاورزی استان اسامی کلیه واحدهای تولیدی که در تولیدات خود از روغن استفاده می‌نمایند، احصا گردید، سپس رستنی‌آزمایی از طرف انجمن صورت گرفت و لیست اسامی به سازمان جهاد کشاورزی اعلام شد. در نهایت، تحویل روغن به این‌گونه واحدها طی چند مرحله انجام گردید.

**۰۲** جلسه افزایش قیمت محصولات واحدهای تولیدی مواد غذایی با حضور مسئولان سازمان تعزیرات و مسئولین و کارشناسان اتحادیه صنوف برگزار شد. با توجه به افزایش بهای نهادهای تولید از جمله روغن، شکر، گوشت و مرغ و ... بر اساس پیشنهاد انجمن جلسه‌ای مورخ ۱۴۰۱/۲/۲۱ در محل اتاق بازرگانی تشکیل و مقرر گردید که کلیه واحدهایی که شامل گروه سه می‌باشند، برگ آنالیز از تک تک تولیدات خود ارائه نمایند و پس از ارائه آن به سازمان صمت و بررسی کارشناسی نسبت به افزایش قیمت تصمیمات خود را اعلام کنند.

**۰۳** به دنبال افزایش قیمت مواد اولیه در واحدهای تولیدی فرآورده‌های گوشتی جلسه‌ای با حضور معاونین سازمان صمت و نمایندگان واحدهای مذکور مورخ ۱۴۰۱/۲/۲۵ در سازمان صمت تشکیل و منجر به دریافت موافقت سازمان صمت در خصوص افزایش قیمت گردید.

**۰۴** افزایش برخی از هزینه‌های سربار واحدهای تولیدی از قبیل هزینه آزمایشات انجام شده توسط دانشگاه علوم پزشکی منجر به مطالبه‌گری واحدها و فعالان صنعت غذا در استان شده بود؛ چرا که در گذشته این هزینه فقط در صورت عدم انطباق یا ضوابط وزارت بهداشت اخذ می‌گردید، بنابراین تقاضای حذف یا کاهش هزینه‌های آزمایش در شورای گفت و گوی دولت و یخش خصوصی مورخ ۱۴۰۱/۳/۱۰ مطرح شد که به دستور استندارد محترم مقرر گردید که در این زمینه با رئیس سازمان غذا و دارو مذاکره گردد.

**۰۵** با توجه به افزایش مصرف برق در فصل گرما و برنامه ریزی برق منطقه‌ای شیراز نسبت به قطع برق واحدهای تولیدی استان در ساعات مشخص، این انجمن درخواست کاهش ساعات خاموشی برق را پیشنهاد و پس از پیگیری‌های لازم نهایتاً ساعات قطعی برق کاهش پیدا کرد.

**۰۶** در جلساتی که مورخ ۱۴۰۱/۳/۱۸ و ۱۴۰۱/۳/۲۹ با حضور کارشناسان ذی ربط تدوین استاندارد ادویه‌جات وارداتی در اتاق بازرگانی تشکیل شد، مقرر گردید که برآورد نظر کارشناسان شرکت کننده ادویه‌جات وارداتی شامل استاندارد اجباری گردد و نتیجه نیز به سازمان استاندارد به منظور تصویب آن اطلاع‌رسانی شود.

**۰۷** شرکت در جلسه مورخ ۱۴۰۱/۳/۳۰ کمیسیون ماده ۴۲ قانون تقویت و توسعه نظام استندارد در خصوص هفت پرونده واحدهای تولیدی استان که بحث، بررسی و تصمیماتی در رابطه با این ۷ واحد اتخاذ گردید.

**۰۸** شرکت در کمیته تجدید نظر مشاغل سخت و زیان آور استان فارس، یک

دستگاههای نظارتی از جمله استاندارد در روابط تولیدکننده و مشتری جز آنجا که خط قرمز سلامت است - ورود نکنند.

**۲۰-۱۰** - وی یا اشاره به ظرفیتهای کشاورزی استان و مشکلات این بخش یا استاندارد تصریح کرد: استان فارس اکنون یکی از قطبهای تولید پسته است که عدم تفویض اختیارات در حوزه استاندارد، مشکلاتی را برای صادرات این محصول ایجاد کرده است.

**۲۰-۱۱** - مهندس رازقی یابیان اینکه بخش حاکمیتی نیز باید وظایف خود را انجام دهد، گفت: در هزینه انرژی به علت تحریمها، ملشین آلات به روزرسانی نمی شوند لذا نمی توان انتظار داشت که مصرف انرژی در واحدها مطابق استاندارد باشد، البته این انتظار نیز معقول نیست.

**۱۲-۱۲** - رئیس اتاق بازرگانی فارس با تأکید بر ایجاد چابکی و سرعت عمل در استانداردسازی اضافه کرد: یا هدف تسهیل مشکلات تولید، مطالبه بخش خصوصی در بازرگانی استاندارد دعا قرار داده شود.

**۲۱** حضور نماینده انجمن در کمیته مشاغل سخت و زیان آور استان که تعداد پنج پرونده مربوط به شرکتهای یکلیس، رامک، دام دوش فارس، زرین غزال و شام شام مورد رسیدگی قرار گرفت که سه فقره از شکایات مورد مخالفت کمیته قرار گرفت و دو فقره نیز تأیید گردید.

**۲۲** حضور مستمر دبیر اجرایی انجمن در جلسات کمیته فنی و قانونی صدور پروانههای ساخت و سایر مجوزهای صنعتی در معاونت غذا و دارو که در سه جلسه گذشته تعداد ۳۱ پرونده مربوط به جامعایی احداث واحدهای تولیدی در مطرح و مورد مخالفت یا موافقت کمیته قرار گرفت. تعداد ۲۳۰ پروانه ساخت در این جلسات بررسی و مورد موافقت کمیته قرار گرفت. لازم به ذکر است که نماینده انجمن در این کمیته خود حق رأی دارد.

**۲۳** حضور فعال دبیر اجرایی انجمن در جلسات تدوین استانداردهای پیشنهادی که در اداره کل استاندارد فارس تدوین می گردد؛ از جمله:

- تدوین استاندارد قوطیهای فلزی (اثر سلی) جهت مصارف عمومی واحدهای کنسروی

- کمیسیون فنی تجدید نظر در استاندارد ملی مشخصات بهداشتی لمان عرضه و فروش فرآوردههای پروتئینی یا منشاء دامی

- استاندارد حلوا مسقطی

- تدوین استاندارد ملی منجمد، ویژگیها و روشهای آزمون

**۲۴** برگزاری شصت و دومین جلسه شورای گفت و گوی استانی دولت و بخش خصوصی ینار پیشنهاد انجمن - مورخ ۱۴۰۱/۹/۱

این جلسه در استانداری فارس با حضور استاندار محترم فارس، مدیر کل محترم امور فرآوردههای غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو، مدیران کل ادارات ذی ربط و مدیر غذای استان جناب آقای دکتر مظلومی برگزار شد.

در این جلسه درباره مشکلات کلی صنعت غذا و واردات مواد اولیه این واحدها بررسی و تصمیمگیری شد و مصوبات ذیل مورد موافقت قرار گرفت:

**۲۴-۱** - سازمان غذا و دارو افزایش اعتبار کد IRC به بیش از یکسال را بررسی و ابلاغ نماید.

**۲۴-۲** - با تأیید سازمان غذا و دارو درج کد IRC بر روی پلمت های محصولات غذایی یا ابعاد کوچک پلامت است.

**۲۴-۳** - زیرساختهای فنی لازم جهت تفویض اختیار صدور کدهای IRC در استانها توسط سازمان غذا و دارو فراهم گردد.

تحت نظارت و تأیید اداره نظارت دانشگاه علوم پزشکی شیراز فعالیت نماید تا در این صورت کارخانجات تازه تأسیس نیاز به خریداری تمامی تجهیزات آزمایشگاهی نباشند.

**۲۵** - برگزاری جلسه هم اندیشی درباره راهکارهای تدوین و بازرگانی استانداردها همچنین همکاری انجمن صنفی کارفرمایی و اتاق بازرگانی یا اداره کل استاندارد و تشکیل کمیته پژوهشی استاندارد در اتاق بازرگانی فارس - مورخ ۱۴۰۱/۷/۱۹ این جلسه با حضور آقای دکتر مهدی اسلامپناه، رئیس محترم سازمان ملی استاندارد و دیگر مسئولان این سازمان به همراه مدیر کل استاندارد و هیئت مدیره انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی استان فارس برگزار شد. مشروح خبر این جلسه را در زیر بخوانید:

**۲۰-۱** - رئیس اتاق بازرگانی، صنایع، معادن و کشاورزی فارس در دیدار رئیس سازمان ملی استاندارد ایران با تأکید بر اینکه نیاز است برخی از اختیارات در حوزه استاندارد به استانها واگذار شود، گفت: یکی از مشکلات بخش تولید، واحدهای تولیدی و کالاهای صادراتی این است که هر گونه تقلبایی، باید به مرکز ارسال و برای آن تصمیمگیری شود که این روال مشکلات فراوانی را برای بخش خصوصی و ادارات استاندارد استانها ایجاد کرده است.

**۲۰-۲** - به گزارش روابط عمومی اتاق بازرگانی فارس، آقای جمال رازقی در این دیدار بیان کرد: مشکل عمده ما این است که اعلام می کنند تقلبهای استاندارد باید در تهران بررسی شود.

**۲۰-۳** - وی افزود: یک سوم صادرات میوه و تره بار صادراتی کشور از استان فارس انجام می شود بنابراین نیاز است که برای حل مشکلات فعالان اقتصادی برخی از اختیارات تفویض شود.

**۲۰-۴** - مهندس رازقی گفت: برخی از آزمایشات باید در آزمایشگاههای اداره استاندارد انجام شود؛ اما گاهی به دیگر استانها ارسال می شود که نیاز است در این باره هم اختیاراتی به استان داده شود.

**۲۰-۵** - رئیس انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی استان فارس بیان کرد: تفویض اختیار در حوزه استاندارد به استانها اقدام مهم و مؤثری در کشور است، زیرا بسیاری از گرماها و مشکلات بخش تولید و فعالان اقتصادی در استانها به صورت مستقیم حل و فصل می شود.

**۲۰-۶** - وی با اشاره به مصادیق و مشکلات عدم تفویض اختیار به استانها افزود: برای تأیید مدارک نشان حلال هم باید مدارک به تهران ارسال شود و در حالی که اعلام دینی برای تأیید نشان حلال به میزان کفی در استان داریم اما از ظرفیت سایر مناطق استفاده می شود.

**۲۰-۷** - مهندس رازقی افزود: زمان بندی در سازمان ملی استاندارد نیز برای رسیدگی به درخواستها مدنظر قرار گیرد.

**۲۰-۸** - وی یابیان اینکه استانداردها باید با سطح بین المللی مطابقت کند، اظهار داشت: ادغام بسیاری از استانداردها در محصولات مشابه در جهت کاهش استانداردها، بازرگاری و به روزرسانی استانداردهای قدیمی و زمانسنجی رسیدگی به هر موضوع نیز برای جلوگیری از اتلاف زمان لازم و ضروری است.

**۲۰-۹** - مهندس رازقی با ارائه معالی در حوزه تفویض استانداردهای استانی عنوان کرد: فعالیت های صنایع غذایی و مشکلات استاندارد این حوزه یکی از مشکلات اساسی فعالان اقتصادی فارس است؛ به طور مثال با وجود اینکه فارس در تولید محصول رب گوجه فرنگی جزء استانهای برتر است اما همواره مشکلاتی در این زمینه وجود دارد لذا تقاضا داریم که استانداردها منطقه ای انجام شود و

**۲۸** حضور مستمر نماینده انجمن در هیئت‌های حل اختلاف اداره کار و امور اجتماعی.

**۲۹** برگزاری جلسه کمیسیون تدوین استاندارد با عنوان مسقطی ویژگی‌ها و روش‌های آزمون در مورخ ۱۴۰۱/۱۰/۱۱.

و حضور فعال نماینده انجمن در این کمیسیون با توجه به اینکه مسقطی یکی از تولیدات بسیار قدیمی در استان فارس می‌باشد به همین منظور اکثر تولیدکنندگان از این محصول در استان فارس استقیال نموده و در نهایت استاندارد مربوطه تدوین و به منظور طرح و تصویب به کمیته ملی استاندارد ارائه گردید.

**۳۰** شرکت فعال نماینده انجمن در جلسه هم‌اندیشی با موضوع درخواست اعلام نیازمندی‌های ذی‌نفعان صادرات به کشورهای همسایه و بررسی مشکلات صادرکنندگان که در این جلسه با توجه به بررسی مشکلات صادرکنندگان تصمیماتی از طرف مدیران ارشد استان به منظور تسهیل صادرات اعلام گردید.

**۳۱** برگزاری سومین جلسه کمیسیون فنی تجدیدنظر در استاندارد ملی در خصوص مشخصات لواکن عرضه و فروش فرآورده‌های پروتئینی یا منشاء دامی.

**۳۲** شرکت نماینده انجمن در جلسه کمیسیون نهایی تدوین استاندارد ملی با عنوان مله‌ی منجمد ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.

**۳۳** شرکت نماینده انجمن در جلسه تدوین استاندارد شیر پاستوریزه یز و ویژگی‌های آن.

**۳۴** حضور مستمر نماینده انجمن در کمیسیون ماده ۴۲ قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد که در این کمیسیون پرونده واحدهای تولیدی که دارای نواقصی در پروانه‌ها و تولیدات آنها به اثبات رسیده بود یا نظر خواهی و بریر ضوابط تعیین شده در قوانین استاندارد تصمیم‌گیری صورت گرفت.

**۳۵** حضور مستمر و فعال نماینده انجمن در کمیته فنی و قانونی معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی استان فارس و اظهار نظر کارشناسی در خصوص صدور پروانه‌های بهداشتی واحدهای تولیدی.

**۲۴-۴** سازمان غذا و دارو موضوع درج چند ثبت منیع متفاوت برای هر دسته و گروه را پیگیری و اصلاح نماید.

**۲۴-۵** از آنجایی که اصناف مشمول ماده ۸ آئین‌نامه اجرایی اصلاح قانون ماده ۱۳ مواد خوراکی و آشامیدنی هستند، لذا مقرر گردید تمامی کارخداجات و کارگاههایی که دارای پروانه بهداشتی از سازمان غذا و دارو هستند، از کلیه مفاد این آئین‌نامه به ویژه ماده مذکور معاف یلشند.

**۲۴-۶** مقرر گردید سازمان غذا و دارو مقیاس کارگاههای کوچک صنایع غذایی را جهت راه‌اندازی آزمایشگاه مرکزی اشتراکی این واحدها تعیین نماید.

**۲۵** حضور دبیر اجرایی انجمن در جلسات کمیسیون ماده ۴۲ قانون تقویت و توسعه نظام استاندارد و بررسی تعداد ۱۹ فقره پرونده واحدهایی که از طرف استاندارد به این کمیسیون ارجاع داده شده بود. دربار این پرونده‌ها بحث و بررسی انجام گرفت و در نهایت به واحدهای مربوطه ابلاغ گردید.

**۲۶** حضور نماینده انجمن در جلسات هیئت تجدیدنظر تأمین اجتماعی؛ واحدهای تولیدی و فعالان اقتصادی که در قالب شخصیت حقوقی فعالیت دارند، چنانچه به رأی صادره در هیئت بدوی تأمین اجتماعی که در شعبه تشکیل می‌گردد، اعتراض داشته یلشند می‌توانند درخواست طرح مجدد را در هیئت تجدیدنظر که عالی‌ترین مرجع رسیدگی در استان است، یلنمایند. نماینده کارفرمایان استان در ترکیب این هیئت حضور دارد. تعداد جلسات هیئت تجدیدنظر تأمین اجتماعی در سه ماهه پاییز ۲۰ جلسه بوده که در مجموع به پرونده بیش از ۲۸۰ نگاه اقتصادی حقوقی رسیدگی گردیده است.

**۲۷** حضور نماینده انجمن در ۲۴ جلسه از جلسات کارگروه رفع موانع تولید؛ جلسات کارگروه رفع موانع تولید در سه ماهه پاییز نیز به شکل مرتب تشکیل شده است. در این جلسات که به شکل منظم هفته‌ای یک و در صورت ضرورت دویار تشکیل می‌گردد، مشکلات فعالان اقتصادی یا دستگاههای اجرایی و بانکها طرح و مرتفع می‌گردد. تاکنون نیز مشکلات تعداد زیادی از واحدهای صنایع غذایی استان در این کارگروه طرح شده است.



## سومین پالایشگاه شیر کشور با آخرین تکنولوژی روز در فارس ایجاد می‌شود

بازدید رئیس کمیسیون کشاورزی مجلس و مدیران فارس از کارخانه لبنیات پگاه فارس بر اهمیت و ضرورت عزم جدی مجلس و دولت در افزایش ظرفیت و توان تولید محصولات لبنی فارس تأکید شد. محمدجواد عسکری با تأکید بر اینکه تحقق شعار سال بایستی در دستور کار تملی مسئولان و تولیدکنندگان باشد، مطرح کرد؛ اجرایی کردن راهبرد ملی مهار تورم و رشد تولید که یکی از اولویتهای مدیریت کشور محسوب می‌شود باید در فضای اقتصادی حکم فرما بشود. او از راه اندازی سومین پالایشگاه شیر کشور در شیراز خبر داد و گفت: این پالایشگاه برای اولین بار در جنوب کشور ایجاد می‌شود که با آخرین تکنولوژی روز دنیا در شیراز توسط شرکت صنایع شیر پگاه فارس به عنوان یک طرح توسعه‌ای نیز اجرا خواهد شد. عسکری نسبت به اهمیت تأمین مالی واحدهای تولیدی، گفت: کمبود نقدینگی یکی از چالش‌های جدی تولیدکنندگان است که در این راستا بانکها باید منابع لازم مورد نیاز متناسب با طرح و برنامه‌های توسعه‌ای از طریق تسهیلات و سایر مدل‌های مختلف سرمایه‌گذاری در اختیار کارخانجات قرار بدهند.

باشگاه خبرنگاران جوان - فروردین ۱۴۰۲



رئیس کمیسیون کشاورزی مجلس از راه اندازی سومین پالایشگاه شیر برای اولین بار در جنوب کشور با آخرین تکنولوژی روز دنیا در شیراز خبر داد. در

## رشد کیفیت واحدهای تولیدکننده صنایع غذایی استان فارس چشم‌گیر است

مراجعان و مردم سپیدان پلسخ داد. محمدجواد راعی در بازدید از واحدهای تولیدکننده صنایع خوراکی و آشامیدنی این شهرستان از یکی از خطوط تولید آب معدنی بازدید کرد و گفت: با توجه به اینکه در فصل گرما، آب پرمصرف‌ترین ماده آشامیدنی محسوب می‌شود، نظارت‌ها و بازدیدها از کارخانه‌های تولید آب معدنی در سپیدان به صورت برنامه‌ریزی شده از سوی کارشناسان معاونت غذا و دارو انجام می‌شود. معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شیراز در پایان این بازدیدها از رشد چشم‌گیر محصولات تولیدی و کیفیت مطلوب فرآورده‌های خوراکی و آشامیدنی در استان فارس ابراز رضایت کرد و گفت: فرآورده‌های گوشتی واحدهای تولیدی از جمله سوسیس و کالباس طی برنامه‌های زمان‌بندی مشخص از سطح عرضه نمونه‌برداری و برای مطابقت با معیارهای بهداشتی مربوطه به آزمایشگاه کنترل غذا و دارو ارسال می‌شود و در صورت عدم مطابقت با هر یک از معیارهای بهداشتی مربوطه، اقدامات قانونی لازم انجام می‌شود.

خبرگزاری فارس - اردیبهشت ۱۴۰۲



معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شیراز هم‌زمان با سفر استاندار فارس به سپیدان با حضور در میز خدمت این شهرستان به درخواست‌ها و پرسش‌های

## الزام عدم صدور پروانه‌های ساخت به صورت تجمیعی در صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس

شده محصول اثر خواهد گذاشت و دوم بار اداری و زمانی است که توسط مسئول فنی و پرسنل کارخانه می‌بایست صرف وارد نمودن اطلاعات در سیستم می‌گردد.

اتاق بازرگانی استان فارس - اردیبهشت ۱۴۰۲

اداره نظارت بر مواد غذایی وزارت بهداشت طی بخشنامه‌ای، صدور پروانه‌های تجمیعی را لغو و اعلام نمود به ازای هر تولیدی که مشابه هم باشند، پروانه ساخت جداگانه می‌بایست صادر گردد. وی افزود: این موضوع باعث ایجاد دو مشکل اساسی شده است؛ نخست بار مالی است که بر قیمت تمام

جلسه کارشناسی شورای گفت‌وگوی دولت و بخش خصوصی استان فارس با موضوع بررسی الزام عدم صدور پروانه‌های ساخت به صورت تجمیعی در صنایع غذایی و تبدیلی در اتاق بازرگانی استان برگزار شد. در این جلسه دبیر اجرایی انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی فارس گفت:

## افتتاح طرح‌های صنایع غذایی در آباده

محصول در سال است، اظهار کرد: این واحد برای ۱۵ نفر به طور مستقیم ایجاد اشتغال می‌کند و با سرمایه‌گذاری ۹۶ میلیارد ریالی احداث و راه‌اندازی شده است. امینی با اذعان به اینکه واحد تولید سرکه و ترشیجات نیز سالانه ظرفیت تولید ۷۹۰ تن انواع محصولات ترشی را داراست، ابراز کرد: این واحد نیز با سرمایه‌گذاری ۹۵ میلیارد ریالی به مرحله بهره‌برداری رسیده است و پیش‌بینی می‌شود برای ۱۲ نفر به شکل مستقیم اشتغال زایی کند.

خبرگزاری سلامت - خرداد ۱۴۰۲

ریالی مالکین در شهرک صنعتی این شهرستان با مجوز بهره‌برداری سازمان جهاد کشاورزی استان فارس آغاز به کار کردند. مهدی امینی تصریح کرد: یک واحد تولید پودر قهوه و نوشیدنی‌های بر پایه قهوه و یک واحد تولید سرکه و ترشیجات با حضور حمید دبیری معاون بهبود تولیدات گیاهی، محمود بصری مدیر صنایع تبدیلی و غذایی و مجید یعقوبی مدیر امور اراضی سازمان جهاد کشاورزی استان فارس گشایش یافت. این مقام مسئول با بیان اینکه واحد تولیدی قهوه دارای ظرفیت تولید ۱۴۰۰ تن



مدیر جهاد کشاورزی شهرستان آباده گفت: همزمان با چهارمین روز از هفته جهاد کشاورزی دو طرح در حوزه صنایع غذایی با سرمایه‌گذاری ۱۹۱ میلیارد

## وبینار «اصول طراحی و ترسیم کارخانجات صنایع غذایی» توسط دانشگاه شیراز برگزار شد



انجمن‌های علمی صنایع غذایی دانشگاه‌های شیراز و ارومیه، وبینار «اصول طراحی و ترسیم کارخانجات صنایع غذایی» را برگزار کردند. این برنامه با تدریس پرفسور مهرداد نیاکوثری - استاد تمام دانشگاه شیراز و دکتر پرویز لستخر - دکترای تخصصی صنایع غذایی، به صورت آنلاین برگزار شد. «طراحی و ترسیم کارخانجات لبنی، گوشتی، کنسروی، نوشیدنی» و «بسته‌بندی مواد غذایی، فرآورده‌های آردی، غذاهای آماده و سردخانه» از جمله موضوعات سر فصل‌هایی است که در این وبینار آموزش داده شد.

خبرگزاری ایستا - خرداد ماه ۱۴۰۲

## لزوم تولید پایدار محصولات کشاورزی برای تأمین امنیت غذایی در فارس

بیان کرد: مردمی‌سازی اقتصاد و جلب مشارکت مردمی نیازمند اعتمادسازی و امیدآفرینی است. رئیس سازمان جهاد کشاورزی استان فارس ادامه داد: امروزه گرانی‌هایی وجود دارد که نیازمند روشنگری است، در دنیا افزایش تورم غذا نسبت به سال میلادی قبل افزایش ۲۳ درصدی داشته، این در صورتی هست که متوسط تورم در کشورهای توسعه یافته نزدیک به ۹ درصد است. دهقان‌پور با بیان اینکه بازار رایج صورت دستوری نمی‌توان کنترل کرد، افزود: کنترل بازار باید با مشارکت مردم انجام شود و در این مسیر گام لول قراوانی کالاست و گام دوم دست سبی به آن که باید نگاه جمعی تیز در زمینه سلامت غذا داشته باشیم. او با اشاره به اینکه تولید پایدار به تحویر نامه ریزی شود تا عرضه و تقاضا متناسب یاهم باشد، گفت: بازار مثل ظروف مرتبط است، سیر صعودی قیمت‌ها در بازار تهران، افزایش قیمت در سایر شهرستان‌ها با بازه‌های زمانی متفاوت رایج دنبال دارد. این مقام مسئول با اشاره به اینکه در جامعه ما اسراف و تیزیر بالاست، گفت: باید به دنبال اصلاح الگوی مصرف باشیم، جامعه روحانیت در این خصوص کمک بسیار یزگی می‌توانند داشته باشند.

خبرگزاری مهر - خرداد ۱۴۰۲



رئیس سازمان جهاد کشاورزی فارس گفت: برای تأمین امنیت غذایی در استان باید زمینه تولید پایدار محصولات کشاورزی فراهم شود. مجتبی دهقان‌پور

## دستگاهی برای تشخیص سریع تقلب در روغن زیتون

آسان نیست و روش‌های مرسوم برای تعیین کیفیت روغن زیتون نیز اغلب مخرب، زمان‌بر و هزینه‌بر هستند. سامانه جدیدی که در حال حاضر به صورت نمونه آزمایشگاهی طراحی شده است، در صورت تولید انبوه می‌تواند به صورت غیر مخرب، در زمانی کوتاه و با هزینه‌ای کمتر، نیاز بازرسان مواد غذایی و نیز خریداران را برای حصول اطمینان از خلوص روغن زیتون برآورد کند.»  
خبرگزاری ایستا - فروردین ۱۴۰۲



محققان دانشکده فناوری کشاورزی دانشگاه تهران موفق به ساخت اولین دستگاه کیفیت‌سنجی و تشخیص سریع تقلب در روغن زیتون شدند. پژوهشگران دانشگاه تهران یک سامانه ترکیبی با استفاده از فراصوت و بینی الکترونیک طراحی کردند که به کمک آن، کیفیت روغن زیتون در کمتر از چند دقیقه تعیین می‌شود. دکتر ابونجمی درباره ضرورت طراحی این سامانه گفت: «در مواد غذایی با ارزش همچون روغن زیتون فرابکر، تقلب‌های بسیاری صورت می‌گیرد که علاوه بر زیان مادی، ممکن است باعث بروز مسمومیت و آسیب جسمی مصرف‌کننده شود. تقلب در عرضه روغن زیتون معمولاً به این صورت است که روغنی با قیمت پایین‌تر را به محصول می‌افزایند، به نحوی که تغییری در شاخص‌ها به وجود نیاید. از این رو، تشخیص ناخالصی روغن زیتون چندان

## صادرات عسل ایران به ۲۲ کشور جهان

پیمان کرده است. ظرفیت تولید عسل در کشور به دلیل تنوع گیاهی و منابع طبیعی بسیار بالاست. تعداد گونه‌های گیاهی در ایران سه برابر قاره اروپاست. رئیس موسسه تحقیقات علوم دامی کشور هم گفته که بر اساس قانون برنامه هفتم توسعه برنامه‌ریزی شده است که میزان تولید عسل در هر کلونی از ۳ کیلو به ۴ کیلو گرم افزایش یابد. ارسلان قلمسی رئیس کمیسیون کشاورزی اتاق تعاون ایران، از صادرات عسل ایران به ۲۲ کشور جهان به ارزش ۵/۶ میلیون دلار خبر داد.  
روزنامه دنیای اقتصاد - فروردین ۱۴۰۲



بر اساس آمار اعلامی فائو، ایران در تولید عسل در جایگاه سوم جهانی قرار دارد و عسل آن به ۲۲ کشور جهان صادر می‌شود. بر اساس آمارهای سازمان خواربار کشاورزی ملل متحد فائو، ایران جایگاه سوم تولید عسل را در بین کشورهای جهان دارد و تولید مرغوب‌ترین این محصول را به دلیل دارا بودن منابع طبیعی و تنوع گیاهی مختلف دارد. فائو می‌نویسد: تولید عسل ایران باعث شده این کشور در رده‌بندی جهانی تولید بالاتر از بقیه کشورهای پس از چین و ترکیه قرار بگیرد. این سازمان، تولید عسل ایران را در سال ۲۰۲۱ به میزان ۸۰ هزار تن و در سال ۲۰۲۲ به میزان ۷۷ هزار تن

## سهم ۲۰ درصدی صنایع غذایی از اشتغال صنعتی کشور

غذایی در توسعه صادرات غیرنفتی را، مزیت دیگر این صنعت عنوان کرد و گفت: اگرچه این صنعت در بسیاری از کشورها سهم عمده‌ای از توسعه صادرات را به خود اختصاص داده است، اما در کشور ما با وجود ظرفیتهای بسیاری که وجود دارد، از حدود سال ۱۳۹۶ شاهد کاهش صادرات صنایع غذایی هم از لحاظ وزنی و هم از لحاظ ارزشی بوده‌ایم و میزان صادرات به لحاظ ارزشی طی ۵ سال گذشته ۶۰۰ میلیون دلار کاهش پیدا کرده است.  
خبرگزاری مهر - فروردین ۱۴۰۲

نائب رئیس سندیکای صنایع کنسروسازی گفت: بر اساس برآورد مرکز آمار بین ۱۸ تا ۲۰ درصد اشتغال صنعتی کشور ناشی از اشتغالزایی مستقیم در صنایع غذایی است. مسعود بختیاری با اشاره به نقش صنایع غذایی در ایجاد اشتغال افزود: در حال حاضر به بیش از ۶۰۰ هزار نفر رسیده است. وی افزود: بیش از چند برابر این آمار نیز اشتغال غیرمستقیم در این صنعت وجود دارد و اگر حمایت‌های مناسبی از این صنعت صورت گیرد، صنایع غذایی می‌تواند سهم بیشتری از اشتغال کشور را به خود اختصاص دهد. بختیاری نقش صنایع

## میزان نیتریت مصرفی در فرآورده‌های گوشتی ایران نصف اروپا و آمریکاست

سال می‌رسد. وی با اشاره به ضرورت استفاده از نیتریت سدیم در پروسه تولید فرآورده‌های گوشتی خاطر نشان ساخت: حذف نیتریت سدیم باعث ایجاد رنگ نامطلوب در محصول شده و با ایجاد سم بو تولید سم برای سلامتی انسان بسیار خطرناک است. فلاحی میزان نیتریت مصرفی در صنعت فرآورده‌های گوشتی را ۱۲۰ PPM، در اروپا ۲۰۰ PPM؛ و در آمریکا ۲۵۰ PPM به رسمهرد و تأکید کرد تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی با بهترین شرایط بهداشتی و مطابق با استانداردها تولید می‌کنند.

بایگه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگر و فود نیوز) - خرداد ۱۴۰۲



رئیس هیئت مدیره انجمن صنایع فرآورده‌های گوشتی گفت: مشکل عمده امروز تولیدکنندگان فرآورده‌های گوشتی محدودیت‌های قانونی است و از این رو انجمن با تشکیل کمیته‌ای در صدد ایجاد آزادی عمل برای واحدهای تولیدی است. رمضان فلاحی اظهار داشت: هم‌اکنون بسیاری از محصولات واحدهای تولیدی قابلیت ورود به بازار رقابتی را دارد، اما به واسطه عدم همخوانی با یکی از ضوابط استاندارد وارد بازار نمی‌شوند. وی عنوان کرد: در طول ۵ سال گذشته میزان تولید این صنعت با روش معکوس و محاسبه میزان تولید شرکت‌های تولید پوشش سوسیس و کالباس، آمار تولیدات این بخش به حدود ۵۰۰ تا ۶۰۰ هزار تن در

## ایران بزرگ‌ترین صادرکننده لبنیات در آسیا شد

۱ میلیون و ۵۸۳ هزار تن شیر و لبنیات صادر کرده است، در واقع ۱۳ درصد شیر و لبنیات تولیدی ایران در این سال به کشورهای دیگر صادر شده است. و ۵۹۲ هزار تن افزایش یابد. کل صادرات شیر و لبنیات کشورهای قاره آسیا در سال گذشته بالغ بر ۹ میلیون تن بوده است، ایران سهم بزرگی از این رقم را در اختیار داشته است، به عبارت دیگر ۱۷ درصد از کل صادرات شیر و لبنیات آسیا در این سال سهم ایران بوده و ایران بزرگ‌ترین صادرکننده محصولات لبنی در آسیا شناخته شده است. این گزارش همچنین پیش‌بینی کرده است تولید شیر و لبنیات در ایران طی سال جاری به ۷ میلیون و ۸۲۰ هزار تن برسد. ایران در سال قبل ۷ میلیون و ۸۴۰ هزار تن شیر تولید کرده بود.

خبرگزاری تسنیم - خرداد ۱۴۰۲



بر اساس آمار فائو، ایران صادرکننده خالص شیر و لبنیات در سال ۲۰۲۲ بوده است. ایران در این سال ۸۶ هزار تن شیر و لبنیات وارد کرده و در مقابل،

## افزایش قیمت ۱۳۷ درصد پت، معضل اصلی فعالان عرصه آب معدنی

به حدود ۶۵ هزار تومان رسیده و در آستانه ۶۶ تا ۶۷ هزار تومان هم است. فروهر با اشاره به اینکه قیمت پت نقش ۶۰ درصدی در قیمت نهایی محصولات ما دارد، افزود: این افزایش قیمت سنگین در کنار تورم عمومی اقتصاد کشور برای تولیدکنندگان حوزه آب‌های معدنی و آشامیدنی به اصطلاح کم‌رشدکن است و وی ادامه داد: در حال حاضر کرایه حمل، قاتل صنعت ما است چرا که محصول ماسه و ویژگی دارد که عبارتند از حجم بالا، وزن بالا و قیمت ارزان؛ لذا چون حجم و وزن بالا است و قیمت پایین است کرایه حمل به عنوان یک مؤلفه اثرگذار باعث آسیب این حوزه می‌شود. خبرگزاری بلزار - اردیبهشت ماه ۱۴۰۲

دبیر انجمن آب‌های آشامیدنی و معدنی ایران گفت: افزایش قیمت مواد اولیه یکی از موضوعات و معضلاتی است که دامنتولیدکنندگان گرفته و اکنون تولید کنندگان ما به واسطه افزایش قیمت مواد اولیه به اصطلاح خون دل می‌خورند و آسیب‌های جدی می‌بینند پیمان فروهر افزود: در حالی پتروشمی تندگویان به عنوان تأمین‌کننده اصلی پت برای صنعت آب‌های بسته‌بندی شده قیمت این ماده را ۱۳۷ درصد افزایش داده که قیمت این محصول نقش ۶۰ درصدی در نرخ نهایی محصول ما دارد. فروهر افزود: همانطور که می‌دانید مهم‌ترین ماده اولیه صنعت ما پت است که بخش اعظم این ماده توسط پتروشمی تندگویان تأمین می‌شود، اما از آذرماه سال قبل تا به امروز قیمت این ماده اولیه ۱۳۷ درصد افزایش داشته است؛ یعنی از کیلویی ۲۷۴۰۰ تومان



## قیمت جهانی مواد غذایی همچنان کاهش است

کرد که شاخص قیمت سازمان خواربار و کشاورزی (فائو) در ماه گذشته به طور میانگین ۱۲۶.۹ واحد در مقابل ۱۲۹.۷ ماه فوریه بود و این پایین ترین میزان از جولای ۲۰۲۱ بود. مقدار فوریه در ابتدا ۱۲۹.۸ بود. فائو اعلام کرد که عرضه فراوان، کاهش تقاضای وارداتی و تمدید قرارداد صادرات غلات اوکراین به این کاهش کمک کرده است. آژانس مستقر در رم افزود: کاهش این شاخص، قیمت‌های پایین غلات، روغن‌های گیاهی و محصولات لبنی را نشان می‌دهد که افزایش قیمت شکر و گوشت را جبران خواهد کرد. ماکسیمو تورو، اقتصاددان ارشد فائو در بیانیه‌ای گفت: با توجه به اینکه قیمت‌ها در سطح جهانی کاهش یافته است؛ اما همچنان در بازارهای داخلی بسیار بالا و همچنان در حال افزایش هستند و چالش‌های بیشتری برای امنیت غذایی ایجاد می‌کنند. شاخص قیمت غلات فائو در ماه مارس ۵.۶ درصد نسبت به ماه قبل و روغن‌های گیاهی ۳ درصد کاهش یافت همچنین شاخص لبنیات ۰.۸ درصد کاهش داشت.

بانگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگر و فودنیوز) - فروردین ۱۴۰۲



به نقل از رویترز؛ شاخص قیمت جهانی آژانس مواد غذایی سازمان ملل برای دوازدهمین ماه متوالی در ماه مارس کاهش یافت. این آژانس اعلام

## ردپای تورم مواد غذایی بر زندگی کودکان

بالای مواد غذایی تأثیرات طولانی مدتی بر رشد کودکان و چشم‌انداز آینده خواهد داشت. معاون بانک جهانی منطقه خاورمیانه و شمال آفریقا اظهار کرد: در منطقه‌ای که جوانان بیش از نیمی از جمعیت را تشکیل می‌دهند، سیاست‌های مهمی در این زمینه مورد نیاز است. بر اساس این گزارش، تخمین زده می‌شود که تأثیر قیمت‌های بالاتر مواد غذایی خطر کوتاه‌مدتی در دوران کودکی را ۱۷ تا ۲۴ درصد در کشورهای در حال توسعه خاورمیانه و شمال آفریقا افزایش می‌دهد.

خبرگزاری ایستا - فروردین ۱۴۰۲

بانک جهانی در گزارشی اعلام کرد که تورم دو رقمی قیمت مواد غذایی امسال بر منطقه خاورمیانه و شمال آفریقا تأثیر خواهد گذاشت و کاهش رشد به ۳ درصد رانسیبیت به ۵.۸ درصد سال گذشته به همراه خواهد داشت. بانک جهانی عنوان کرد که میانگین تورم سالانه مواد غذایی بین مارس تا دسامبر ۲۰۲۲، در ۱۶ اقتصاد منطقه خاورمیانه و شمال آفریقا ۲۹ درصد بوده است که بالاتر از تورم کل سالانه ۱۹.۴ درصدی در آن دوره است. این گزارش هشدار می‌دهد که بدتر شدن تغذیه ناشی از قیمت‌های

## مجارستان، رکورددار تورم مواد غذایی در اروپا شد



در ماه گذشته ۸.۳ بوده است. افزایش هزینه‌ها منجر به افزایش سریع دستمزدها شده و در نتیجه کسب و کارها برای تأمین هزینه‌های اضافی خود به مشتریان فشار وارد می‌کنند.

اتاق بازرگانی ایران - اردیبهشت ۱۴۰۲

اگرچه بسیاری از کشورهای اروپایی با آغاز جنگ اوکراین و شدت گرفتن بحران هزینه زندگی، فراگیر شدن خشکسالی و افزایش قیمت انرژی با مشکلات مشابهی دست و پنجه نرم می‌کنند، ناکارآمدی در کشاورزی و صنایع فرآوری غذا در مجارستان و کاهش تاریخی ارزش فورینت، واحد پول این کشور، وضعیت تورم را در مجارستان وخیم‌تر از دیگر کشورهای اروپایی ساخته است. برای تأمین هزینه‌های زندگی، نه تنها کشاورزان بلکه رستوران‌داران، نانواپی‌ها و دیگر کسب و کارهای حوزه غذا هم قیمت‌های خود را افزایش و لیست اقلام ارائه شده برای فروش را تغییر داده‌اند تا از استفاده از مواد غذایی گران قیمت در تولیدات خود پرهیز کنند. برای مثال تعدادی از کافه‌ها و رستوران‌ها در واکنش به افزایش قیمت روغن و گوشت قرمز، همبرگر و سیب زمینی سرخ شده را از منوهای خود حذف کردند. این وضعیت نرخ تورم مجارستان را به ۲۵.۶ درصد رسانده است که بالاترین نرخ تورم در اتحادیه اروپا به شمار می‌رود. متوسط تورم در اتحادیه اروپا

## آسیب چین به روند تولید مواد غذایی آمریکا



جاسوسی مشکوک چینی‌ها، پرواز یک‌روزه هواپیمای تجسوسی چینی در سراسر ایالات متحده در ماه فوریه، نگرانی کارشناسان و قانون‌گذاران را در مورد تلاش‌های مداوم چین برای خرید زمین در این کشور تقویت کرد.

روزنامه دنیای اقتصاد - اردیبهشت ۱۴۰۲

نفوذ چین بر صنعت کشاورزی و مواد غذایی ایالات متحده، به‌ویژه پس از پرواز یک بالون جاسوسی چینی که در اوایل سال جاری در بسیاری از نقاط این کشور دیده شد، به یک نگرانی شدید تبدیل شده است. یک مقام آمریکایی در پی این اقدام چینی‌ها اعلام کرد که با بررسی تصاویر هواپیماهای جاسوسی «یو-۲» واضح است که بالون چینی که هفته گذشته بر فراز ایالات متحده در حرکت بود نه برای جمع‌آوری داده‌های مربوط به آب و هوا بلکه قطعاً برای جمع‌آوری اطلاعات سری تجهیز شده بوده است. گوردون چانگ، عضو ارشد مؤسسه گیت استون و کارشناس بخش چین گفت: ما قطعاً باید نگران سرمایه‌گذاری چین در بخش کشاورزی خود باشیم. وی اظهار کرد: به یاد دارید چند سال پیش، چین بذر گونه‌های مهاجم را به صورت ناخودآگاه به ایالات متحده می‌فرستاد. حالا، اگر چینی‌ها در کشور ما بیشتر و بیشتر کشاورزی داشته باشند، می‌توانند آن دانه‌ها را بکارند و در واقع تولید مواد غذایی آمریکا را در آینده‌ای نه‌چندان دور نابود کنند. با توجه به برخی شایعات در خصوص الگوی فعالیت‌های

## قهوه در جهان گران شد

بزرگترین مصرف‌کننده قهوه در اروپا هستند، قیمت خرده‌فروشی قهوه فوری تا ۲۰ درصد رشد کرد. در این گزارش تأکید شده که با وجود افزایش تولید و صادرات، قیمت‌ها در جهان افزایش یافته است که عامل اصلی آن رشد بیش از اندازه تقاضا است. «جادیت گیتز» مشاور شرکت صادرکننده کالاهای اساسی در نیویورک گفت: افزایش قیمت قهوه باعث شده که تقاضا از سمت قهوه با کیفیت و گران به سمت قهوه‌های ارزان بیشتر شود به طوری که این مسئله روی صادرات هم تأثیرگذار بوده است.

شبکه خبری صنایع غذایی ایران (فودنا) - خرداد ۱۴۰۲

به نقل از راشاتودی، قیمت قهوه در جهان به بیشترین میزان ۱۲ سال گذشته رسیده است. بر اساس این گزارش احتمالاً دست‌اندرکاران قهوه در جهان به دنبال این باشند که نوشیدنی با قیمت مناسب‌تری را جایگزین کنند زیرا فشار هزینه‌های زندگی بیشتر شده است. بر اساس این گزارش، هفته گذشته قیمت عمده‌فروشی قهوه با ثبت رکورد جدید به بیشترین میزان ۱۲ سال گذشته رسید در این میان قیمت قهوه‌های فوری بیشتر افزایش داشتند که اینها باعث شد قهوه‌های بی‌کیفیت که قبلاً ارزانتر بودند جایگزین قهوه‌های با کیفیت و مطلوب در بازار بشوند. این گزارش می‌نویسد که در بازار آلمان که

## لبنان صادرات محصولات غذایی و کشاورزی به عربستان را از سر می‌گیرد

شش یا هفت بازار اصلی دارد و البته هر شهر این کشور یک بازار را تشکیل می‌دهد و این بازارها برای ما ارزشمند هستند و عمر رابطه بین صادرکننده لبنانی و تاجر عربستانی به ده‌ها سال می‌رسد. الترشیشی گفت: عربستان سعودی برای مدت طولانی نزدیک به ۲۰ سال در بین کشورهای عربی که به آنها صادرات داریم رتبه اول را به خود اختصاص داد و در واردات محصولات کشاورزی از لبنان نیز ریاض رتبه اول را به خود اختصاص داده بود.

شبکه خبری صنایع غذایی ایران - فودنا - خرداد ۱۴۰۲

را یک اتفاق بسیار مثبت توصیف کرد. وی در گفت‌وگو با اسپوتنیک افزود: وزیر صنعت لبنان که عضو هیئت وزارتی این کشور در اجلاس اخیر سران عرب در عربستان سعودی بود، اعلام کرده که صادرات مجدد محصولات و کالاهای صنعتی و غذایی لبنان به عربستان سعودی و سایر کشورهای عربی حاشیه خلیج فارس از سر گرفته می‌شود. وی افزود: کار به طور جدی برای گشایش بازارهای حاشیه خلیج فارس به روی صنایع غذایی لبنانی در دست انجام است. وی افزود: عربستان سعودی با جمعیت مترکم خود



ابراهیم الترشیشی، رئیس انجمن کشاورزان و دهقانان منطقه البقاع لبنان از سرگیری روابط با عربستان سعودی و صادرات کالا به این کشور



# صنایع غذایی و بهداشتی عصر یخ پارسیان

توزیع انواع مواد غذایی

ایرانی و خارجی

در استان فارس



فارس . شیراز . قدوسی غربی . مقابل نان سحر

صندوق پستی: ۳۱۱-۷۱۸۵

۰۹۱۷۹۳۷۹۳۵۰ • ۰۷۱- ۳۸۳۱۲۵۲۵

• صادرات و واردات کلیه کالاهای مجاز •

مدیریت: پانی



## بسته بندی انواع

- حبوبات
- ادویه جات
- آرد
- غلات
- قند و شکر
- سویا
- خشکبار



# Spring Green

## واردات انواع

- برنج
- ادویه
- تخمه
- بادام زمینی
- قهوه
- کاکائو
- کنجد
- اسیدسیتریک

فارس . شهرک صنعتی بزرگ شیراز  
میدان پژوهش . بلوار پژوهش  
شمالی . خیابان ۳۰۶  
شرکت سبزه‌بهار فارس  
۳۷۷۶ ۳۷۷۴ ۳۷ - ۰۷۱  
دفتر مرکزی ۳۹ ۸۰۰۰ ۴۲ - ۰۲۱





شرکت صنعتی داداش برادر

# شونیز

نماد عالی کیفیت در شکلات

مرکز پخش استان فارس :  
شیراز، بلوار امیرکبیر  
بعد از پلیس راه قدیم شیراز - بوشهر  
جنب نمایندگی ایران خودرو همایونی

۰۷۱ - ۳۸ ۳۳ ۳۳۰۱ - ۹

 [WWW.SHONIZ.COM](http://WWW.SHONIZ.COM)

 SHONIZOFFICIAL



استاندارد به دنبال تعامل با دستگاه‌های مرتبط با نظارت بر مواد غذایی و سلامت مردم هستیم.

### ضرورت بازنگری در برخی قوانین به نفع صنعت غذایی

برخی از قوانین در مورد استاندارد کالا در کشور وجود دارد که نیاز است این قوانین بازنگری شود و ما بر اساس نیاز بخش صنعت و کار کارشناسی بخش‌های مختلف نظرات دقیق و علمی و اصلاحیه‌ها را دسته‌بندی و به سازمان ملی استاندارد اعلام خواهیم کرد. واحدهای تولیدی باید تنوع کالایی خود را ایجاد کنند و کالاهایی با کیفیت‌های مختلف را با پرچسب اطلاع‌رسانی مشخص برای بازار تولید کنند. این اتفاقات باید صورت گیرد تا ما بتوانیم از حفظ خطوط قرمز سلامت مردم حمایت کنیم. از آنجا که دستگاه‌های ذی‌ربط در حوزه سلامت جدا از یکدیگر نیستند بازنگری در برخی از قوانین استاندارد کالا هزینه‌های دولت و صنعت کاهش می‌یابد.

### هشدار در مورد ایمنی و امنیت غذا

آنچه امروز امنیت غذایی را تهدید می‌کند، تورم و گرانی است. در چند سال گذشته، قیمت تمام‌شده محصولات شرکت‌های فعال در حوزه مواد غذایی درصد قابل توجهی افزایش داشته و به موازات آن فروش بخش مهمی از واحدها کاهش محسوسی را تجربه کرده است؛ این کاهش در مورد بعضی اقلام مانند لبنیات و شیر فاجعه است؛ کاهش ۳۰ تا ۵۰ درصدی فروش شیر و لبنیات به این معناست که مصرف‌کننده این اقلام ضروری برای سلامتی را به واسطه افزایش قیمت و کاهش قدرت خرید از سبد خرید خود حذف کرده است.

در سال ۱۳۹۹ حجم کل تولیدات کشاورزی استان فارس ۱۲/۹ و ۱۱ میلیون تن محصولات زراعی و باغی بوده است؛ علاوه بر این ۷۶۵ واحد تولیدی غذایی تاکنون در استان فارس به بهره‌برداری رسیده و در حال فعالیت است که ظرفیت این واحدهای تولیدی سه هزار و ۸۳۵ تن است؛ در همین راستا صادرات محصولات غذایی استان فارس در سال گذشته ۶۲ میلیون دلار بوده است اما آنچه امروز شلهد آن هستیم این است که امنیت غذایی مردم به شدت در چنگال تورم گیر افتاده است.

اقتصاد ماطلی ۲۰ سال گذشته تورم ساختاری ۲۰ درصدی را تجربه کرده است، اما آنچه در سال ۱۴۰۱ معیشت مردم ما را به این روز انداخت این است که تورم ناشی از افزایش نرخ ارز ترجیحی معادل ۱۰ درصد، تورم ناشی از محاسبه نرخ ارز گمرکی ۴/۵ درصد و تورم ناشی از افزایش



رئیس انجمن صنفی کارفرمایی صنایع غذایی و تبدیلی استان فارس

### جمال رازقی جهرمی

## ظرفیت‌ها و چالش‌های صنعت غذا

وضعیت امروز صنعت غذا به عوامل مختلفی بستگی دارد. تکنولوژی، تورم، آموزش، قیمت گذاری دستوری، بازار بین‌الملل، رقابت و... اما یکی از مهم‌ترین عوامل در ایران حمایت دولت با قانون گذاری درست است. در بسیاری از دستگاه‌های اجرایی مدیران حامی بخش تولید و صنعت هستند؛ اما بخش‌های دیگر یا قوانین مانع‌ترشی می‌کنند. سلامت مردم خط قرمز برای همه فعالان اقتصادی و بخش دولتی است و انتظار داریم دستگاه‌های نظارتی و تصمیم‌گیر در بخش مواد غذایی با حفظ اصول، از واحدهای تولیدی غذایی استان در جهت ادامه فعلیت حمایت کنند.

### مسائل ارزی و افزایش قیمت‌ها در بازار

توجه به بازار داخل و قدرت خرید مردم موضوع مهم امروز جامعه است و باید شرایطی ایجاد شود که واحد تولیدی و مردم بتوانند از کالاها استفاده کنند.

### تأمین مواد اولیه

امروز بخش تولید در کشور با مشکلات جدی از جمله تأمین مواد اولیه روبه‌رو است. از زمان تحریم‌ها برای تأمین مواد اولیه واحدهای تولیدی با مشکل مواجه شدیم که تا الان تلاش شده همه در این باره چاره‌اندیشی کنند. تلاش ما در جهت رفع مشکلات و فعال نگه داشتن واحدهای تولیدی در استان فارس بوده است که در این راستا حمایت سایر دستگاه‌ها را طلب می‌کنیم.

### ضرورت توجه به استاندارد

امروز وضعیت اقتصادی بر واحدهای تولیدی فشار وارد کرده است و متأسفانه می‌بینیم در بخش مواد غذایی برخی افراد بدون برخورداری از مجوزهای استاندارد کالا، از فضا سوءاستفاده می‌کنند. واحدهای تولیدی ما باید بازار را مدیریت کنند و اجازه فعالیت به فروشنده‌های بدون استاندارد را ندهند. نتایج آزمون از واحدهای تولیدی باید مطابق با استانداردهای ملی ایران باشد و ما در اداره

دستمزددها شش درصد بوده است.

در راستای افزایش تولید برای صادرات محصولات کشاورزی و غذایی و تأمین امنیت غذای داخل کشور استفاده کرد.

#### ۱۴ قیمت سرسام آور قیمت مواد اولیه اصلی در بخش صنعت غذا

در سال گذشته روغن افزایش ۵/۶ برابری، لبنیات افزایش قیمت ۷۰ درصدی، آرد صنعتی افزایش ۱۶۰۰ درصدی، تخم مرغ افزایش ۷۰ درصدی داشته و در مورد سایر اقلام نیز افزایش قیمت‌ها کاملاً چشمگیر بوده است. علاوه بر این در این حوزه افزایش قیمت مواد مورد استفاده در بسته‌بندی مواد غذایی نیز به نوبه خود تورمی دیگر را به قیمت‌های نهایی کالاهای مرتبط با این بخش تحمیل کرده است. در این میان علاوه بر تمام فشارهای اقتصادی ناشی از تورم بر واحدهای تولیدی صنایع غذایی، این واحدها با مشکل قطعی برق نیز دست و پنجه نرم می‌کنند.

آخرین اطلاعات منتشرشده مرکز آمار نشان از آن دارد که در بهمن ماه سال ۱۴۰۱، نرخ تورم (دوازده ماه منتهی به ماه جاری نسبت به دوره مشابه سال قبل) ۴۷/۱۷ درصد، نرخ تورم خوراکی‌ها و آشامیدنی‌ها ۶۷/۱۳ درصد و نرخ تورم غیر خوراکی‌ها و خدمات ۳۶/۱۹ درصد را تجربه کرده است. در این میان بیشترین تورم مربوط به خوراکی‌ها و روغن و چربی‌ها با ۲۰۸/۱۷ درصد و در میان غیر خوراکی‌ها بیشترین تورم با ۷۶/۴ درصد مربوط به هتل و رستوران بوده است. همه ارقام حاکی از افزایش شدید تورم غذایی در کشور است. طی دوره ۱۳۹۲ تا ۱۴۰۱ نرخ تورم خوراکی‌ها حدود ۱/۵ برابر شده است به طوری که نمودار نشان می‌دهد بیشترین نرخ تورم طی دوره مورد نظر در بهمن ماه سال ۱۴۰۱ با ۶۸ درصد اتفاق افتاده است.

#### ۱۵ مشکل قیمت‌گذاری دستوری

در مورد برخی محصولات، نرخ تمام‌شده محصول از نرخ دستوری آن بیشتر است که در این راستا تولیدکننده یا روند تولید را متوقف کرده یا با وجود تولید، شرایط عرضه محصول به بازار را ندارد که این اوضاع، در آینده تولیدکننده را به جرم احتکار هم متهم می‌کند. نقطه اصلی خطر در این مورد این است که در بحث قیمت‌گذاری دستوری و هم‌زمان با افزایش قیمت تمام‌شده دو راه کاهش کیفیت یا تعطیلی واحدهای تولیدی پیش روی تولیدکنندگان است. از نظر من قیمت‌گذاری دستوری مهم‌ترین عاملی است که به صنعت غذای کشور آسیب می‌زند و تا زمانی که این پدیده متوقف نشود، شرایط تولید بهبود پیدا نمی‌کند. قیمت‌گذاری دستوری، قوانین دست‌وپاگیر و شرایط سخت تأمین مالی سه مشکل عمده‌ای هستند که سال‌هاست صنعت غذای کشور را تحت تأثیر قرار داده‌اند و با توجه به تداوم آنها پیش‌بینی می‌شود که در سال جاری هم شرایط تولید و صادرات این صنعت بهبود پیدا نکند. در کنار نامناسب بودن محیط کسب و کار کشور، سال گذشته با موضوع درج قیمت تولیدکننده روی انواع محصولات مواجه شدیم که انتقادهایی را از طرف تولیدکنندگان به دنبال داشت. به باور آنها اگر قرار باشد قیمت تولیدکننده روی کالا درج شود باید نظارت کافی روی بخش توزیع اعمال شود. این در حالی است که به اعتقاد تولیدکنندگان دولت قادر نخواهد بود بخش توزیع و عرضه را کنترل کند.

با توجه به اینکه مواد اولیه این صنایع مشمول قیمت‌گذاری نیست، چرا همیشه محصولاتی که آنها تولید می‌کنند، باید مشمول قیمت‌گذاری باشند؟ هزینه‌های تولید هر سال افزایش پیدا می‌کند؛ اما واحدهای تولید صنعت غذا باید بر اساس نرخ‌های قبل محصولات خود را عرضه کنند، مگر میزان سود این واحدها چقدر است؟ اگر دولت قصد دارد مانع تولید شود، لازم نیست تا این حد قوانین را بالا و پایین کند.

#### ۱۶ ظرفیت صنعت غذایی

صنعت غذا در عمل ثابت کرده هم در اشتغال‌زایی، هم در صادرات و هم تولید ارزش افزوده، ظرفیت‌های بالایی دارد. از طرفی صادرات به همسایگان یکی از اولویت‌های نظام است و از آنجا که همسایگان ما هم بخش عمده‌ای از نیاز خود را به غذا وارد می‌کنند، پس می‌توان از این موقعیت بهره‌برد و

#### ۱۴ امکان ویژه ایران

ایران به دلیل موقعیت آب و هوایی متفاوت برای رشد صنعت غذایی بسیار مناسب است. در این سال‌ها واحدهای صنعتی در بخش غذا رشد بسیار خوبی داشتند و این صنعت به یکی از صنایع پیشرفته در منطقه تبدیل شده است. بنابراین باید شرایط و ویژگی‌های برای آن در نظر گرفت تا بتواند چندین برابر امروز، صادرات داشته باشد. سطح اشتغال‌زایی این صنعت بسیار بالاست و تنها به حمایت ویژه دولت نیاز دارد.

#### ۱۵ چالش‌های اصلی صنعت غذا

صنعت غذا مانند سایر صنایع با آنچه در فضای کسب و کار کشور جاری است دست و پنجه نرم می‌کند. تورم، قوانین دست‌وپاگیر و چالش‌های مربوط به تأمین مالی، مهم‌ترین چالش‌های پیش روی صنایع مختلف هستند. از آنجا که مواد غذایی به صورت مستقیم در اختیار مصرف‌کننده قرار می‌گیرند، بنابراین واحدهای تولیدکننده غذا بیشتر تحت تأثیر سیاست‌گذاری‌های مختلف دولت قرار می‌گیرند که در این میان قیمت‌گذاری دستوری بیش از هر سیستمی وضعیت صنایع غذایی را مخدوش کرده است. در همین ماه‌های ابتدای سال با تورم شدید در قیمت‌های نهادهای تولید مواجه شدیم. این روند گواهِ شرایط نامناسب تولید تا انتهای سال است و به نظر نمی‌رسد در این سال هم شرایط با گذشته متفاوت باشد.

#### ۱۶ درج قیمت تولیدکننده روی بخشی از کالاهای معرفی شده دولت

همان‌طور که پیش‌تر گفتیم موضوع درج قیمت تولیدکننده روی بخشی از کالاهایی که از سوی دولت انتخاب و معرفی شدند، یکی از معضلاتی است که از سال گذشته آغاز شد. به اعتقاد من این سیاست از یک طرف تولیدکننده و از طرفی مصرف‌کننده را گیج کرده است و باید توجه داشت که سیاست‌گذاری‌های متنوع و پرنوسان همواره به زیان دو طرف است. در صورتی می‌توان درج قیمت تولیدکننده را مؤثر ارزیابی کرد که دولت و دستگاه ناظر بتواند شبکه توزیع و سطح عرضه را کنترل کند. در صورتی که به باور من دولت قادر به کنترل این بخش نیست. پس این طرح هم نمی‌تواند به نتیجه برسد.

#### ۱۷ مخالفت با اقتصاد سیاسی

یکی از اصلی‌ترین مشکلاتی که اقتصاد ایران با آن مواجه است موضوع حرکت اشتباه اقتصاد در مسیری لشتباه است از این رو می‌توان گفت که مسیر حرکت اقتصاد ایران که به‌وسیله برنامه‌ریزان کلان تعیین شده لشتباه بوده و باید ریل‌گذاری اقتصاد تغییر کند. نمی‌توان انتظار داشت اقتصادی که سیلانی است توسعه یابد، بلکه باید فرمان اقتصاد در دست کسانی باشد که اقتصاد را به معنای واقعی کلمه بشناسند و بتوانند با





گذشته میلادی در سطح جهانی ۱۸ درصد افزایش یافت که شامل افزایش ۲۱ درصدی غلات بود. به گفته این سازمان، قیمت انواع کود نسبت به مدت مشابه سال قبل ۶۳ درصد افزایش یافته است. سازمان تجارت جهانی تأکید کرد که از نظر تئوری افزایش هزینه مواد غذایی باید تولید محصولات کشاورزی را تشویق کند و در نتیجه این محصولات باید بیشتر در دسترس باشند و قیمت‌های این مواد در آینده کاهش می‌یابد؛ اما افزایش قیمت کود می‌تواند به کاهش محصول و در نهایت افزایش قیمت مواد غذایی منجر شود. این سازمان همچنین گفت که قیمت مواد غذایی در سال ۲۰۲۲ به شدت در نوسان بود و ابتدا بین ژانویه تا می، پس از شروع عملیات نظامی روسیه در اوکراین ۱۹ درصد جهش کرد و سپس بین ماه‌های تاندسمبر ۱۵ درصد کاهش یافت. سازمان تجارت جهانی هشدار داد که منابع غذایی جهانی کمتر از چیزی که از آن می‌ترسیدند، متزلزل است، اما به علت بحران اوکراین نگرانی‌ها همچنان وجود دارد. بر اساس محاسبات این سازمان، حجم تجارت جهانی گندم از سال ۲۰۲۱، ۷/۵ درصد کاهش یافته که اگر تولیدکننده بزرگ این محصولات دچار ورشکستگی یا بلایای طبیعی مرتبط با آب‌وهوا شود، حاشیه کمی برای خطای باقی می‌گذارد. خواندن چنین گزارشی و بررسی دقیق آن به ما کمک می‌کند تا بهتر و بیشتر در ارتباط با وضعیت خود مطلع شویم و بتوانیم بهترین راه‌حل‌ها را پیدا کنیم.

منبع: روزنامه دنیای اقتصاد - خرداد ۱۴۰۲

هدف‌گذاری زمینه رشد و توسعه را فراهم کنند. این در حالی است که اگر دخالت‌های سیاسی از فضای اقتصادی کشور برچیده شود شاهد خواهیم بود که اقتصاد در مسیر درست خود حرکت می‌کند. فضای اقتصادی کشور فضای سیاسی است و هر قدر که فعالان اقتصادی به صحنه مدیریت کلان اقتصاد بپیوندند نیز باز نمی‌توانند کاری کنند، بنابراین باید اقتصاد به اهل فن سپرده شود تا بتوان با ایجاد رنسانس اقتصادی زمینه رشد و شکوفایی اقتصاد را فراهم کرد. این در حالی است که کشور با مشکلی اساسی در این حوزه مواجه است و آن نیز تکیه بیش از حد بر اقتصاد نفتی است. نباید انتظار داشت با توجه به اینکه فرمان اقتصادی در دست‌ان سیلستمداران است فعالان اقتصادی بتوانند عاملی برای رشد و شکوفایی اقتصادی باشند.

## سازمان تجارت جهانی و صنعت غذایی

سازمان تجارت جهانی در گزارش اخیر خود درباره چشم‌انداز تجارت بین‌المللی تخمین زد که قیمت مواد غذایی در سال



Food and Agriculture  
organization of the  
United Nations



World Health  
Organization



7 June 2023 | World Food Safety Day



**Food standards  
save lives**



Food and Agriculture  
organization of the  
United Nations



World Health  
Organization



# همایش روز جهانی ایمنی غذا



worldFOODSafetyDay

۲۱ تیرماه ۱۴۰۲

شیراز | مجتمع فرهنگی و رفاهی  
دانشگاه شیراز (خیابان ساحلی غربی)



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی



وزارت جهاد کشاورزی



وزارت صنعت، معدن و تجارت



سازمان غذا و دارو

**FOOD STANDARDS SAVE LIVES**

استانداردهای غذایی زندگی را نجات می دهد



نشست تخصصی نیازهای فناورانه صنایع غذایی | ۸:۰۰ تا ۱۰:۰۰

نشست تخصصی رفع موانع تولید محصولات غذایی | ۱۰:۳۰ تا ۱۲:۳۰

سخنرانی مقامات ملی و استانی و آیین تجلیل از برترین های صنایع غذایی | ۱۵:۳۰ تا ۲۰:۳۰



برگزار کننده



انجمن صنفی کارفرمایی  
صنایع غذایی و تبدیلی  
استان فارس

مجری برگزاری



تلفن های تماس جهت  
تعیین نام حضور در همایش

۰۹۱۷۰۴۵۷۵۳۹  
۰۹۱۷۰۴۵۷۵۳۷  
۰۹۱۷۵۶۷۹۲۸۳

# استانداردهای غذایی جان انسان‌ها را نجات می‌دهد



می‌آیند و به‌این‌ترتیب با چشم‌دیده نمی‌شوند بنابراین ایمنی مواد غذایی نقش مهمی در اطمینان از ایمن ماندن غذا در هر مرحله از زنجیره غذایی، از تولید تا برداشت، پردازش، ذخیره‌سازی، توزیع، آماده‌سازی و مصرف دارد.

با حدود سالانه ۶۰۰ میلیون مورد بیماری‌های نلشی از غذا، غذای نایمن تهدیدی برای سلامت و اقتصاد جوامع بشری است و به‌طور نامتناسبی بر افراد آسیب‌پذیر به‌ویژه زنان و کودکان، جمعیت‌های آسیب‌دیده از درگیری‌ها و مهاجران تأثیر می‌گذارد. تخمین زده می‌شود که سالانه چهار میلیون و ۲۰ هزار نفر در سراسر جهان پس از خوردن غذای آلوده جان خود را از دست می‌دهند. کودکان زیر پنج سال ۴۰ درصد از بار نلشی از بیماری‌های مرتبط با غذا را به دوش می‌کشند و در این میان سالانه یک میلیون و ۲۵ هزار نفر از آن‌ها جان خود را از دست می‌دهند.

## مشارکت در برگزاری روز جهانی ایمنی غذا

انتخاب رژیم غذایی ایمن و سالم به کاهش بار جهانی بیماری و حمایت از سیستم‌های غذایی پایدار کمک می‌کند بنابراین گنجاندن آموزش ایمنی مواد غذایی در سبک‌های آموزشی دانشگاه‌ها، مدارس و محل‌های کار امری بسیار ضروری به‌نظر می‌رسد. سالن‌های غذاخوری نیز باید اطمینان حاصل کنند که در سرتاسر فرآیند تهیه تا مصرف غذا تمام مقررات و استانداردهای ایمنی مواد غذایی رعایت شده باشد و خانواده‌ها باید با تمام این مقررات آشنا باشند و فعالیت‌های ایمنی مواد غذایی را خودفرا بگیرند و به‌فرزندانشان نیز آموزش دهند. ساده‌ترین و کوچک‌ترین تغییرات در این مسیر می‌تواند تأثیراتی عمیق و گسترده داشته باشد و حتی بهبود اقدامات ساده روزمره می‌تواند خطر ابتلا به بیماری‌های نلشی از غذا را به میزان قابل توجهی کاهش دهد.

در سال ۲۰۱۸ مجمع عمومی سازمان ملل متحد با توجه به اهمیت موضوع جهانی بیماری‌های منتقله از غذا و مباحث ایمنی مواد غذایی، هفتم ژوئن مصادف با ۱۷ خرداد را به عنوان «روز جهانی ایمنی مواد غذایی» (World Food Safety Day: WFSD) اعلام کرد. از آن زمان تاکنون هر سال شعاری برای این روز از سوی مجامع جهانی اعلام می‌گردد که برای امسال به عنوان پنجمین سال گرامیداشت روز جهانی ایمنی مواد غذایی، شعار «استانداردهای غذایی جان انسان‌ها را نجات می‌دهد» قرار داده شده است.

هدف از گرامیداشت و برگزاری مراسم در این روز، افزایش آگاهی و شناخت مردم نسبت به اهمیت استانداردهای مواد غذایی در سراسر جهان است تا منجر به ایمن نگهداشتن مصرف‌کنندگان و تشویق همه افراد از تولیدکننده تا مصرف‌کننده برای اتخاذ و اجرای استانداردهای ایمنی غذا در طول زنجیره تأمین مواد غذایی گردد. این امر به کاهش بیماری‌های نلشی از غذا که تقریباً به‌طور کامل قابل پیشگیری هستند کمک می‌نماید در واقع استانداردهای غذایی به ما کمک می‌کند تا مطمئن شویم آنچه می‌خوریم بی‌خطر است.

ایمنی مواد غذایی جان انسان‌ها را نجات می‌دهد و این نه تنها یک عامل حیاتی برای امنیت غذایی است، بلکه نقشی حیاتی در کاهش بیماری‌های نلشی از غذا دارد. بر اساس آمار رسمی، هر ساله ۶۰۰ میلیون نفر در جهان به ۲۰۰ نوع مختلف بیماری ناشی از غذا مبتلا می‌شود که بار چنین بیماری‌هایی بیشتر بر دوش فقرا و جوانان است. علاوه بر این بیماری‌های نلشی از غذا سالانه باعث ۴۲۰۰۰۰ مرگ قابل پیشگیری می‌شوند.

روز جهانی ایمنی غذا فرصتی برای آگاسازی مردم در خصوص مسائل ایمنی مواد غذایی، نشان دادن چگونگی پیشگیری از بیماری از طریق ایمنی مواد غذایی، بحث در مورد رویکردهای مشترک برای بهبود ایمنی مواد غذایی در سراسر بخش‌ها و در نهایت ترویج راه‌حل‌ها و راه‌های ایمن‌تر بودن مواد غذایی است.

## اهمیت ایمنی غذا

غذای سالم برای ارتقای سلامت و رفاه مصرف‌کننده و پایان دادن به گرسنگی، دو مورد از ۱۷ هدف اصلی ضروری توسعه پایدار سازمان ملل (SDGs) است؛ چراکه دسترسی به مقادیر کافی غذای ایمن، کلید حفظ زندگی و ارتقای سلامتی محسوب می‌شود. بیماری‌های قابل‌قتل با واسطه غذاها که اغلب ملهیتی عفونی‌یاسمی دارند، در اثر ورود باکتری‌ها، ویروس‌ها، انگل‌ها یا مواد شیمیایی از طریق غذا یا آب آلوده به بدن به‌وجود

## راهکارهای فائو و سازمان جهانی بهداشت

### برای تضمین ایمنی و سلامت غذا در طول زنجیره تأمین مواد غذایی

سلامت مواد غذایی، راههای بهینه را بهدقت مدنظر قرار دهند؛ برای نمونه، توجه همزمان به دو مسئله سلامت گیاهان و بهداشت دام می‌تواند از ایجاد مقاومت میکروبی جلوگیری کرده و از تعداد ۷۲۰ هزار مرگ سالانه بر اثر عفونت‌های ناشی از مقاومت میکروبی در سراسر جهان جلوگیری کند.

#### غذا را ایمن و سالم نگهداری کنید

فعالان عرصه تجارت و کسب و کارهای مرتبط با مواد غذایی، با انجام کنترل و روش‌های پیشگیری کننده می‌توانند از بیشتر مشکلات مرتبط با ایمنی و سلامت غذایی پیشگیری کنند. هر کسی که در فعالیتهای مرتبط با تأمین و عرضه مواد غذایی نقش آفرینی می‌کند - از تولید تا فرآوری و فروش - باید از تطابق عملکرد خود با معیارهای استاندارد همچون HACCP که سیستمی برای تشخیص، ارزیابی و کنترل خطرات عمده مرتبط با سلامتی و ایمنی مواد غذایی است، اطمینان حاصل کند. شیوه‌های مناسب برای تولید، فرآوری، انبارداری و نگهداری مواد غذایی، علاوه بر کاهش احتمال بیماری، موجب کاهش خسارت‌های احتمالی در فرآیندهای پس از برداشت محصول می‌شود. استفاده از شیوه‌های مناسب به حفظ ارزش غذایی خوراکی‌ها و مواد غذایی و افزایش حداکثری سهم کسب و کارها در تجارت جهانی ۱.۶ تریلیون دلاری مواد غذایی کمک می‌کند.

#### ایمنی و سلامت مواد غذایی را بررسی و ارزیابی کنید

مصرف کنندگان حق دارند متقاضی غذای ایمن و سالم باشند. با توجه به پیچیدگی‌های موجود در زمینه ایمنی مواد غذایی، مصرف کنندگان باید به اطلاعات به‌هنگام، واضح و معتبر در خصوص ارزش غذایی و خطر بیماری‌هایی که با انتخاب‌های غذایی آن‌ها مرتبط است دسترسی داشته باشند. سرمایه‌گذاری برای آموزش مصرف کنندگان در زمینه ایمنی و سلامت مواد غذایی می‌تواند به صورت بالقوه موجب کاهش بیماری‌های ناشی از مواد غذایی و در مجموع موجب صرفه‌جویی ۱۰ برابری در هزینه‌های صرفه‌شده در این بخش شود. بر این اساس، مصرف کنندگان باید این امکان را داشته باشند تا ضمن انتخاب گزینه‌های سالم غذایی برای خود، از نظام‌های پایدار غذایی نیز حمایت کنند.

#### برای تأمین ایمنی و سلامت غذا مشارکت و همکاری کنید

در نهایت امر، ایمنی و سلامت غذا یک مسئولیت مشترک است. دولت‌ها، نهادهای اقتصادی منطقه‌ای، کارگزاری‌های سازمان ملل متحد، آژانس‌های توسعه، سازمان‌های تجاری، مصرف کنندگان و تولید کنندگان، مؤسسات دانشگاهی و پژوهشی و بخش خصوصی باید در مورد موضوعاتی که بر سلامت همه‌ما تأثیر گذار است بایکدیگر همکاری کنند. همکاری در سطوح جهانی، منطقه‌ای و محلی، بین بخش‌های مختلف دولتی و همچنین برای مرزها خصوصاً هنگام مبارزه جهانی برای کاهش شیوع بیماری‌های ناشی از مواد غذایی ضروری است.

بر این اساس، فائو و سازمان جهانی بهداشت به عنوان آژانس‌های پیش روی سازمان ملل متحد در ترویج و پیش برد تلاش‌های جهانی برای ارتقای ایمنی و امنیت غذایی و سلامت همگانی، از تمامی طرف‌ها و دست‌اندرکاران می‌خواهد تا در این مسائل حیاتی که اکنون و در آینده زندگی همه ما را تحت تأثیر قرار می‌دهد، همکاری کنند.

منبع:

دفتر سازمان ملل متحد در جمهوری اسلامی ایران

<https://iran.un.org/fa/about/about-the-un>

سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد (فائو) و سازمان جهانی بهداشت در گزارشی با شماره به این مسئله که دسترسی به غذای ایمن، سالم و مغذی از جمله حقوق بنیادین بشر است، اعلام کردند که برآوردهای اخیر نشان می‌دهد مصرف مواد غذایی آلوده - به باکتری، ویروس، سموم و مواد شیمیایی - بر سلامت یک نفر از هر ۱۲ نفر ساکن کره زمین تأثیر منفی می‌گذارد.

غذای نایمن و نلسالم، نه تنها از طریق خطرات مستقیم ناشی از غذا، باعث ایجاد بیش از ۲۰۰ نوع بیماری حاد و مزمن - از عفونت دستگاه گوارشی گرفته تا سرطان - می‌شود، بلکه هزینه‌های تجمعی آن علاوه بر رنج و درد فردی، در سطح کلان مانی برای توسعه اقتصادی - اجتماعی بوده، باعث افزایش فشار بر نظام بهداشت و درمان می‌شود.

فائو و سازمان جهانی بهداشت با در نظر گرفتن این واقعیت‌ها از دست‌اندرکاران دخیل در تمامی مراحل تولید، فرآوری، فروش و یا آمادسازی مواد غذایی، چه آن‌ها که به صورت انفرادی فعالیت می‌کنند و چه نهادهای تجاری یا دولتی، می‌خواهند تا به تلاش برای حفظ ایمنی و سلامت غذا ادامه دهند. این دو کارگزاری سازمان ملل متحد، به‌طور خاص به دست‌اندرکاران زنجیره تأمین غذا پنج راهکار در این زمینه توصیه می‌کنند که از طریق آن‌ها می‌توان تحولی پایدار در ایمنی و سلامت غذا ایجاد کرد:

#### مطمئن شوید که غذا ایمن و سالم است

دولت‌ها نقش حیاتی در تضمین ایمنی، سلامت و مغذی بودن مواد غذایی برای همگان دارند. دولت‌ها البته دلایل و انگیزه خوبی برای این کار دارند زیرا براساس گزارش بانک جهانی، غذای نایمن و نلسالم از طریق کاهش بهره‌وری، سالانه هزینه‌ای بالغ بر ۹۵ میلیارد دلار به کشورهای دارای اقتصاد متوسط و ضعیف تحمیل می‌کند. برای کاهش این میزان خسارت و هزینه، سیاست‌گذاران می‌توانند کشاورزی و نظام پایدار غذایی را ترویج دهند و همکاری و مشارکت بین بخش‌های سلامت همگانی، بهداشت دام، کشاورزی و دیگر بخش‌ها را تقویت کنند. بدین منظور کشورها می‌بایست از استانداردهای بین‌المللی تعیین شده از سوی کمیسیون مقررات مواد غذایی (Codex Alimentarius Commission) پیروی کنند.

#### محصولات غذایی را با روش‌های ایمن و سالم

##### پرورش دهید

تولید کنندگان مواد غذایی برای اطمینان از تأمین کافی مواد غذایی ایمن و سالم در سطح جهانی و به حداقل رساندن تأثیرات زیست‌محیطی آن‌ها و سازگاری با تغییرات اقلیمی، باید از روش‌های مناسب و بهینه استفاده کنند. با تغییر و تحول نظام‌های غذایی برای سازگاری با تغییرات اقلیمی، کشاورزان باید برای کاهش خطرات بالقوه موجود و همچنین اطمینان از ایمنی و



استاندارد کدکس مواد غذایی

GHAZAA.COM

## استاندارد کدکس مواد غذایی چیست؟

الزلمات آن به حساب می‌آید. کمیسیون (ACA) سطح آگهی جهانی را نسبت به سلامت مواد غذایی، بهداشت و ایمنی مواد غذایی تا حد مطلوبی بالا برده و اکنون بعد از ۵۰ سال تمام جنبه‌های مواد غذایی را مطرح کرده و برای همین به عنوان مرجع بین‌المللی استانداردهای غذایی محسوب می‌شود.

گفتنی است تا سال ۲۰۰۶ بالغ بر ۴۰۰۰ مستند از کدکس در قالب استانداردهای مواد غذایی، راهنما، آیین کار بهداشتی، ارزیابی باقی مانده سموم آفت کش‌ها، ارزیابی باقی مانده داروهای دامی، حد مجاز آفت کش‌ها در راهنمای حد آلوده کننده‌ها منتشر شده است. این کمیسیون از طریق ایجاد نقطه تماس بین‌المللی و برگزاری گردهمایی‌های لازم جهت تبادل اطلاعات نقش خود را ایفا می‌کند.

### کدکس در ایران

کشور ایران از سال ۱۳۶۳ از اعضای کمیسیون کدکس بوده و با توجه به اینکه ساختار کمیسیون دولتی است، مؤسسه استاندارد به عنوان نقطه تماس با کدکس جهانی در همان سال‌ها معرفی شد. دستور العمل کدکس غذایی ایران با مشارکت ۵ وزارتخانه از جمله وزارت بهداشت، وزارت صنایع، وزارت علوم و تحقیقات، وزارت بازرگانی و وزارت جهاد کشاورزی و مؤسسه استاندارد تهیه و در سال ۱۳۸۰ مصوب گردید.

تعداد کمیته‌های متناظر با کمیته‌های کدکس ۲۳ کمیته فنی تخصصی در قالب همان ۴ گروه عمومی، محصولات، منطقه‌ای و کاری ویژه می‌باشد که با مسئولیت وزارتخانه‌های مرتبط فعالیت

کدکس یک واژه لاتین می‌باشد که در اصل به معنی مقررات است. این واژه در اصل از ترکیب دو سازمان خوار و بار کشاورزی یا FAO و سازمان بهداشت جهانی WHO می‌باشد که کمیسیون مشترک این دو سازمان، کمیسیون مقررات غذایی یا کدکس CAC را تشکیل داده است.

از آنجا که در تمام جهان لزوم تدوین استانداردهای غذایی حائز اهمیت است، توجه به این موضوع سبب شد تا در سال ۱۹۶۳ این استاندارد ایجاد گردد. در بین استانداردهای غذایی، کدکس دومین استاندارد اصلی مواد غذایی در جهان می‌باشد. از همان سال‌های نخست، کمیسیون کدکس با مشارکت کشورهای توسعه یافته و در حال توسعه شروع به کار کرد و بالغ بر ۴۰ کشور عضو آن شدند و باعث شد تا فرصتی برای کلیه کشورهای عضو در تدوین و هماهنگ‌سازی استانداردهای متحدالشکل مواد غذایی و حصول اطمینان از اجرای آن فراهم گردد.

در سال ۱۹۸۵ بیانیه‌ای از جانب سازمان ملل منتشر و به اهمیت قوانین مواد غذایی اشاره شد و رهنمودهای لازم جهت اجرای سیاست‌های کلی برای حفظ ایمنی و بهداشت مصرف کنندگان مواد غذایی ارائه گردید. در این بیانیه توصیه شد که دولت‌ها باید امنیت غذایی را به عنوان نیاز جوامع در نظر گیرند و تطابق استانداردهای مواد غذایی با استانداردهای کدکس صورت گیرد سپس راهنمای حفاظت از مصرف کننده در سال ۱۹۸۶ به چاپ رسید.

### هماهنگ‌سازی استانداردهای غذایی با کدکس

استانداردهای کدکس در حقیقت مراجع مهمی برای مصرف کنندگان، تولید کنندگان، مؤسسات کنترل مواد غذایی و تجار بین‌المللی مواد غذایی به حساب می‌آیند و موارد بهداشتی و تغذیه‌ای از جمله معیارهای میکروبیولوژیکی، افزودنی‌های مواد غذایی، باقی مانده آفت کش‌ها و داروهای دامی، آلاینده‌های مواد غذایی، برچسب گذاری، روش‌های نمونه برداری و آزمون و متدهای ایمنی مواد غذایی را بررسی می‌کنند. همچنین مقایسه معیارهای جهانی و افزایش هماهنگ‌سازی استانداردهای غذایی در سطوح بین‌المللی از

قوانین کدکس هر ساله در جلسه تدوین استانداردها منتشر می‌شود. این قوانین در برگیرنده ۱۰ اصل می‌باشند که در این قوانین نحوه فعالیتها، قوانین پذیرش اعضا، عملکرد افراد و کشورهای عضو کمیسیون و تدوین استانداردها بررسی می‌شود. قوانین این استاندارد قابلیت پیداسازی بر روی صنایع لبنیات و آبمیوه را دارد و تمام عوامل درگیر از محصولات کشاورزی گرفته تا تولید و بسته‌بندی را ملزم به رعایت قوانین می‌کند و در هر کشور سازمان‌های نظارتی مسئول بررسی و کنترل کیفیت مواد تولیدی هستند و بر اساس مقیاس‌های مختلفی مواد را بررسی می‌کنند.

استانداردها و قوانینی که در صنایع باید در چارچوب کدکس باشند شامل نام، دامنه کاربرد، تعریف، ترکیبات اصلی تشکیل دهنده و عوامل کیفیتی، افزودنی‌ها، آلاینده‌ها و ویژگی‌های بهداشتی، وزن و اندازه، برچسب‌گذاری، روش آزمون و نمونه‌گیری می‌باشد.

### دامنه کاربرد استاندارد کدکس

همان‌طور که گفته شد استاندارد کدکس تمام سازمان‌هایی را که در محدوده مواد غذایی فعالیت می‌کنند، شامل می‌شود. سازمان‌هایی نظیر کارخانه‌های تولید مواد غذایی و خوراکی دام، عوامل مرتبط با حمل و نقل و انبارداری، فروشگاههای خرده‌فروشی و تأمین‌کننده خدمات مربوط به غذا که شامل خدمات بسته‌بندی، توزیع و ... می‌باشد و ملزم به رعایت قوانین این استاندارد هستند. این استاندارد می‌تواند در سراسر زنجیره تأمین مواد غذایی هم پیاده شود مراحل از قبیل تولید در مزرعه، مراکز نگهداری دام و طیور، ماشین‌آلات صنایع غذایی و کارخانجات تولید و ... باید پیرو قوانین کدکس باشند.

### اهداف کمیسیون کدکس غذایی

- حفظ ایمنی و بهداشت استفاده‌کنندگان و تسهیل در روابط تجاری بین کشورها
- هماهنگ شدن اقدامات انجام شده در زمینه مواد غذایی در تمام کشورهای عضو کمیسیون کدکس
- هماهنگ کردن تملعی فعالیت‌های مرتبط با استاندارد مواد غذایی در بخش‌های دولتی و خصوصی تولید و توزیع مواد غذایی
- تعیین نمودن اولویت‌های لازم در استانداردها و ارائه راهنمایی‌های لازم در زمینه پیش‌نویس‌های استاندارد با کمک سازمان‌های ذی‌نفع
- نهایی کردن استانداردهای تدوین شده توسط اعضای مجمع و تصویب آنها و انتشار آنها بصورت مقررات در قالب استانداردهای منطقه‌ای یا بین‌المللی
- تکمیل و اصلاح استانداردها پس از بررسی‌های منسب و لازم و در صورت لزوم بازنگری‌های لازم در قوانین

می‌کنند. همچنین در این سال‌ها در اجلاس‌های تخصصی کمیته‌ها، نمایندگان کمیته‌های فنی به عنوان نماینده ایران حضور فعال داشته‌اند. ارائه نظرات کارشناسی در رابطه با مدارک مورد بررسی، تطبیق و پذیرش ۴۲ استاندارد ملی مطابق با استانداردهای کدکس تهیه پیش‌نویس‌های تخصصی در رابطه با تدوین استاندارد بین‌المللی دوغ، تعیین حد مجاز آفاتو کسین پسته، تهیه ضوابط و گواهی‌نامه‌های واردات و صادرات، تهیه پیش‌نویس استانداردهای منطقه‌ای از جمله اقدامات مهم کمیته‌های تخصصی می‌باشد.

این استاندارد تلاش می‌کند تا استانداردهای مواد غذایی را جمع‌آوری نماید و آن را با استانداردهای بین‌المللی تطبیق دهد و این استانداردها را به شکلی واحد ارائه کند. در حوزه صنایع غذایی برای اینکه در طول زنجیره غذایی مخاطرات بیماری‌زا کاهش پیدا کند پایستی تمام طرف‌های زنجیره غذایی تلاش همه‌گیر داشته باشد هر سازمانی که در رده‌های تولید مواد غذایی فعالیت می‌کند باید تمام مخاطرات سیستم تولیدی خود را شناسایی و کنترل کند و رعایت این استاندارد تضمین‌ان از ایمنی غذا را به دنبال دارد.

با توجه به شرایط اقلیمی منسب ایران و تنوع محصولات کشاورزی و با توجه به گستردگی خاک این کشور که بازار مصرف و منحصر به فردی در جهان است، مقایسه وضعیت کشورهای جهان و نحوه فعالیت آنها از استانداردهای کدکس می‌تواند الگوی مناسبی جهت راهنمایی سازمان‌های اجرایی مسئول باشد؛ به عنوان مثال کشورهای پرو، مالزی و تایلند توسعه یافته‌اند در توسعه همه‌جانبه اقتصاد خود از همین طریق نقش مهمی ایفا کردند. از طرف دیگر تقویت کدکس ملی و فعالیت در این زمینه علاوه بر حفظ بهداشت و ایمنی مصرف‌کنندگان، حفظ منافع ملی، افزایش تولید و ایجاد مشاغل را برای افراد جامعه در بردارد.

### اهمیت کدکس در صنایع غذایی

اهمیت کدکس در صنایع غذایی بیشتر به دلیل بالای ردن کیفیت مواد غذایی در تمامی فرآیندهای تولید و مصرف می‌باشد. دلایل اهمیت این موضوع در صنایع غذایی حفظ منافع و بهداشت مصرف‌کننده، بالای ردن سطح روابط تجاری و هماهنگ کردن استانداردها در تمام بخش‌های مواد غذایی، هماهنگ کردن انواع فعالیت‌های کدکس در قسمت‌های دولتی و غیردولتی، تعیین کردن اولویت‌ها و ارائه نمودن راهنماهای لازم در رابطه با پیش‌نویس‌های استاندارد یا کمک گرفتن از سازمان‌های ذی‌نفع و تسهیل تجارت و تبادل مواد غذایی در بین کشورها، رعایت مسائل ایمنی و جلب اطمینان مصرف‌کننده و ... می‌باشد.

برای نمونه می‌توان به اهمیت رعایت استاندارد کدکس در صنایع لبنیات اشاره نمود که به دلیل پایین آوردن سموم موجود در مواد لبنی از اهمیت بالایی برخوردار است. با توجه به اینکه شیر پلستوریزه حاوی آفاتو کسین است و این سم اگر بیشتر از مقدار استاندارد باشد سلامت افراد را تهدید می‌کند. پس با این وجود مقیاسی را برای اندازه‌گیری آن در نظر گرفته‌اند. اگر مینای مقیاسه کدکس اروپا باشد باید بیشتر از ۵۰ تاو گرم در لیتر تیلش‌ولی در مقیاسه ایران ۱۰۰ تاو گرم است در صورتی که مقیاس اروپا ۵۰۰ می‌باشد که شیرهای موجود در ایران میزان ۳۰ تا ۴۹۰ تاو گرم از این سم را دارند که با پیشرفت تکنولوژی هر روز در حال کاهش است.



## امنیت غذایی؛ شاه کلید توسعه پایدار

متولی امر تأمین امنیت غذایی وجود دلشسته باشد که بر تمام موارد از قبیل تولید، توزیع، آموزش و آگاهی دادن به جامعه، واردات، بسته بندی، توسعه کشاورزی و سیاست گذاری های کلان اقتصادی در این رابطه نظارت جدی و مستمر داشته باشد و در این مسیر همراهی بخش خصوصی و دولتی و هماهنگی مؤثر آنها می تواند راه گشا باشد.

### سهم بالای صنایع غذایی در تولید ناخالص ملی

در حالی که بسیاری از صنایع در حال حاضر در رکود نسبی به سر می برند، یکی از بخش هایی که امروز می توانیم به آن توجه ویژه دلشسته و برای تحقق فرمایشات رهبری از آن بیشترین استفاده را دلشسته باشیم، صنایع غذایی در ایران است؛ صنایعی که سهم بالایی از گردش اقتصادی و تولید ناخالص ملی کشورمان را به خود اختصاص داده اند. این صنعت مهم و پیشرو نقش بسیار تعیین کننده ای در توسعه اقتصادی کشور به ویژه در شرایط حساس و استراتژیک فعلی ایران ایفا می کند. به این دلیل که توجه به این بخش از اقتصاد کشور علاوه بر تأمین نیازهای داخلی و امنیت غذایی فرصتی برای ارزآوری با صادرات خواهد شد. براساس آمارهای موجود بیش از ۱۰ درصد از ارزش افزوده بخش صنعت کشور از تولیدات صنعت غذایی تأمین می شود. صنعت غذا به عنوان یکی از رشته های صادرات محور همچنان با چالش های بسیاری در این بخش روبه رو است و برای تحقق اهداف صادراتی پیش بینی شده برای سال جاری باید راهکارهای لسانی برای این بخش در نظر گرفت. در حال حاضر، حدود ۹۵ درصد مواد غذایی مورد نیاز کشور در داخل تولید می شود و هم اکنون به طور متوسط سالانه حدود ۱۳۰ میلیون تن مواد غذایی در کشور از سوی تولیدکنندگان داخلی تولید می شود. براساس پتانسیل های موجود امکانات بالایی برای صادرات در اختیار داریم.

### بازار ۴۰۰ میلیون نفری برای صنایع غذایی ایران

بازار ۴۰۰ میلیون نفری اطراف ایران یکی از بهترین فرصت ها برای رونق صادرات غیرنفتی با استفاده از نیاز غذایی آنهاست و می توانیم با افزایش بهره وری و ایجاد کارخانه های صنایع تبدیلی و تکمیلی از این تقاضای بالقوه استفاده ای مناسب در راستای اهداف تعیین شده سال جهش تولید گام برداریم. امروز جهان بیش از هر چیز برای یک زندگی سالم، به تغذیه سالم نیاز دارد و جوامع سالم زمانی شکل می گیرند که احاد افراد آن جامعه الگوی سلامتی برای تغذیه خود داشته باشند و همه افراد جامعه بتوانند بدون دغدغه به غذای سالم دسترسی داشته باشند. به امید روزی که شاهد گرسنگی و فقر در هیچ نقطه ای از جهان نباشیم.

منبع: روزنامه مردم سالاری



امنیت غذایی در واقع به معنای دسترسی همه افراد یک جامعه در تمام طول عمر به غذای سالم و کافی برای داشتن یک زندگی سالم و فعال است. سازمان جهانی فائو اعلام کرده که برای تأمین غذای جمعیت ۹ میلیارد نفری دنیا در سال ۲۰۵۰ باید دو برابر میزان کنونی غذا تولید کرد. برای تأمین این هدف باید مواعی چون کمبود آب و محدودیت زمین های کشاورزی، هزینه بالای انرژی، افزایش ضایعات غذایی و کمبود سرمایه گذاری در بخش تحقیقات کشاورزی رفع شود.

این موارد نشان می دهد که باید با منابع کمتر، غذای بیشتری برای مردم سراسر جهان تولید شود و در واقع سازمان فائو تولید مواد غذایی را در قرن حاضر همراه با مشکلات عدیده پیش بینی کرده است. یکی از راهکارهای اساسی رسیدن به امنیت غذایی اصلاح الگوی مصرف جامعه است. تقویت فرآیند بازارپا، اصلاح الگوی مصرف و توجه هر چه بیشتر به بسته بندی و توزیع درست محصولات غذایی برای جلوگیری از اتلاف آنها از وظایف مهمی است که مسئولین و مردم در هر جامعه ای باید به آن توجه ویژه داشته باشند.

همچنین با توسعه سرمایه گذاری در بخش کشاورزی و بهبود آموزش و بهداشت در جامعه می توان به امنیت غذایی جامعه کمک کرد. باید یک سیستم ارزشیابی و نظارت منسجم تدوین و اجرایی شود. باید تملکی سازمان ها و نهادهای مرتبط با هم همکاری و هماهنگی لازم رداشته باشند همچنین ضروری است که یک سازمان



## اطلاق عبارت "سیب سلامت" به نشان "سازمان غذا و دارو" صحیح است یا خیر؟!



برگ و وسط این نشان به صورت یک چشم طراحی شده است که نمادی از وظیفه نظارتی سازمان غذا و دارو است. برگ سبز رنگ دوم که در بالای نماد قرار داده شده است، نشان دهنده خط مشی متعالی سازمان بوده و روند ارتقای سازمان را نشان می‌دهد.

مبنای طراحی آرم سازمان غذا و دارو بر اساس نام مبارک که الله و تداعی کننده سیب به عنوان نماد سلامتی است. به طور کلی سازمان غذا و دارو در سال ۱۳۸۵ با هدف نظارت بر مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و دارو به عنوان یکی از معاونت‌های دانشگاه‌های علوم پزشکی کار خود را آغاز کرد.

معاونت غذا و دارو مجری دانشگاه‌های علوم پزشکی است که عهده‌دار تأمین و ارتقای سلامت مردم و تضمین کننده ایمنی غذایی، دارویی، آرایشی و بهداشتی جامعه است. نشان (نگاره، لوگو و یا آرم) سازمان غذا و دارو که از ابتدای تشکیل وزارت بهداشت تحت عنوانی چون «معاونت دارویی و غذایی» و «معاونت درمان و دارو» فعالیت داشت و هم اکنون با عنوان «سازمان غذا و دارو» فعالیت می‌کند، ۲۱ مهر ماه سال ۱۳۹۰ و همزمان با روز جهانی غذا رونمایی شد.

بر اساس قانون وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و پیرو بخشنامه سازمان غذا و دارو، درج نشان سازمان غذا و دارو و شماره پروانه بهداشتی ساخت بر روی پرچسب مواد و فرآورده‌های سلامت محور غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی از تاریخ ۱۳۹۰/۱۱/۱۵ اجباری شد.

در پرچسب‌های فرآورده‌های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی علاوه بر درج نام و مشخصات فرآورده، نام و نشانی تولیدکننده یا بسته‌بندی کننده، چراغ راهنمای نشانگرهای رنگی تغذیه‌ای، ترکیبات یا مواد تشکیل دهنده، وزن و تاریخ تولید و انقضاء و... علامت‌هایی نیز مشاهده می‌شود. یکی از این علامت‌ها «نشان سازمان غذا و دارو» با تصویر سیب رنگی است که بخش سمت راست آن آبی و سمت چپ به شکل برگ با رنگ سبز می‌باشد.



ریز مغذی‌ها، حذف کلیه مواد افزودنی شیمیایی مصنوعی و ... از جمله معیارهای چندگانه برای اعطای نشان ایمنی و سلامت است.



پس؛ همه تولیدکنندگان فرآورده‌های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ملزم به درج نشان سازمان غذا و دارو به همراه شماره پروانه بهداشتی ساخت مربوطه بر روی برچسب این فرآورده‌ها هستند و اطلاق عنوان «سیب سلامت»، «نشان سلامت»، «نشان ایمنی و سلامت» (که یک عبارت تشویقی و اختیاری محسوب می‌شود) و هر عنوان دیگری به نشان «سازمان غذا و دارو» که یک نشان اجباری است، صحیح نمی‌باشد.



مجوز سیب سلامت چیست؟

\*\*\*

**گردآورنده:** مهندس سارا جعفری سارویی  
کارشناس ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی  
کارشناس کنترل مواد غذایی شبکه بهداشت و درمان شهرستان مهاباد  
بهار ۱۴۰۲

بر روی بعضی از محصولات، این نشان به رنگ سیاه و بعضی به رنگ سفید درج می‌شود؛ اما رنگ اصلی آن آبی و سبز است. زیر این نشان، اصطلاح IFDA مخفف عبارت Iran Food and Drug Association، در سطر زیر آن عنوان سازمان غذا و دارو با فونت مشخص نوشته شده است و زیر عبارت سازمان غذا و دارو، شماره پروانه بهداشتی ساخت مربوطه درج می‌شود.

توصیه کارشناسان حوزه بهداشت و سلامت استفاده از محصولاتی است که دارای نشان سازمان غذا و دارو با پروانه‌های بهداشتی ساخت و سایر نشان‌های مربوطه از جمله نشان استاندارد می‌باشد.

از نظر این کارشناسان با استفاده از این محصولات نشان دار، نه تنها سلامت مصرف‌کننده تضمین می‌شود بلکه در صورت بروز عوارض ناشی از مصرف آن‌ها، می‌توان با پایش تولیدکنندگان و توزیع‌کنندگان، موضوع را پیگیری نمود. حال، باید بدانیم که آیا اطلاق واژه مصطلح «سیب سلامت» به نشان «سازمان غذا و دارو» صحیح است یا خیر؟

## نشان «ایمنی و سلامت» چیست؟

نشان «ایمنی و سلامت» از ادعاهای عمومی در دستورالعمل اجرایی حداقل ضوابط برچسب‌گذاری فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی است. تصویر این نشان سیب سبز رنگی است همراه با علامت تیک و عبارت ایمنی و سلامت.



این نشان بیشتر جنبه تشویقی برای تولیدکنندگان محصولات سلامت محور با ویژگی‌های خاص دارد، دریافت آن از سوی واحدهای تولیدی الزامی نیست و نشانی است که از سوی سازمان غذا و دارو به فرآورده‌هایی که به ارتقاء ایمنی و سلامت مصرف‌کننده کمک می‌نماید، اعطاء می‌گردد.

شرط لازم برای دریافت این نشان این است که محصول مورد نظر مراحل اخذ پروانه بهداشتی ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی را به پایان رسانده باشد و حائز شرایط خاص مندرج در دستورالعمل‌ها و آیین‌نامه‌هایی که توسط سازمان غذا و دارو تدوین شده است، باشد.

داشتن حداقل دو سال حسن سابقه واحد تولیدی در حوزه نظارتی معاونت‌های غذا و دارو، کاهش میزان کلی آلاینده‌ها (از جمله باقیمانده سموم دفع آفات نباتی، فلزات سنگین و ...) در محصول به کمتر از ۵۰ درصد حدود مجاز در استاندارد ملی و ضوابط تعیین شده، نوآوری در تولید بسته به نوع فرآورده (تظیر استفاده از تکنولوژی‌های برتر تولید، ایجاد تنوع و بهبود کیفیت و ارزش تغذیه‌ای، غنی‌سازی و تأمین

# چگونه به اصالت محصولات سلامت محور پی ببریم؟!

**شناسه یونیک جهانی**  
**شناسه رهگیری**  
**سری ساخت**  
**تاریخ انقضا**

GTIN: 00982144976395  
 UID: 12345678901234567890  
 LOT: BCDE  
 EXP: 2020-01-01

بارکد دو بعدی حاوی اطلاعات محصول

سامانه پیامکی  
 تلفن گویا سازمان  
 سایت سازمان غذا و دارو برای استعلام

SMS: 20008822  
 TEL: 021-6185  
 WWW.ttac.ir

شناسه اصالت



یکی از مهم‌ترین نگرانی‌های مصرف‌کنندگان در هنگام تهیه انواع کالاهای، تشخیص کالای اصلی از تقلبی و قاچاق است. این موضوع در حوزه محصولات سلامت محور از قبیل داروها، ملزومات پزشکی، لوازم آرایشی-بهداشتی و فرآورده‌های غذایی بیشتر مورد توجه قرار می‌گیرد. بنابراین اهمیت ایمنی و صحت کالاهای سلامت محور و ارتباط مستقیم آن با سلامت جسمی و روحی افراد جامعه، سازمان غذا و دارو راهکارهایی به منظور ردیابی و کنترل اصالت این فرآورده‌ها ارائه نموده است.

کارشناسان حوزه سلامت همواره بر لزوم خرید محصولات سلامت محور از مراکز معتبر تأکید می‌کنند، زیرا فرآورده‌ای که از مسیرهای مجاز و مورد تأیید سازمان غذا و دارو تأمین و تدارک گردیده است، در مراحل مختلف زنجیره تأمین تا عرضه و حتی پس از آن دارای صاحب و مسئول مشخص و پاسخ‌گو بوده و امکان ردیابی، رهگیری و کنترل اصالت برای این فرآورده وجود دارد.

در حال حاضر، ملاک سنجش اصالت محصولات تولید داخل کشور، شماره پروانه بهداشتی ساخت است نه هیچ شماره دیگری و نه حتی شماره پروانه بهره‌برداری بهداشتی شرکت تولیدکننده. با مراجعه به سامانه استعلام پروانه‌های بهداشتی سازمان غذا و دارو به آدرس [fdacrm.ir](http://fdacrm.ir)، به راحتی و با گوشی‌های تلفن همراه می‌توان در زمان خرید، اصالت و اعتبار پروانه بهداشتی ساخت محصولات داخلی را بررسی کرد.

شماره پروانه بهداشتی ساخت محصولات خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی تولید شده در استان فارس با عدد ۳۶ آغاز شده و به صورت ۳۶/... می‌باشد و شماره محصولات تولیدی سایر استان‌ها ۵۹/...، ۲۴/... و اعداد دیگر می‌باشد که با استفاده از این سامانه به راحتی می‌توان به اصالت آنها پی برد.

از راه‌های حصول اطمینان از سلامت و رهگیری محصولات خارجی (وارداتی)، ارسال کد بیست رقمی UID درج شده بر روی برچسب زرد رنگ اصالت کالا به سامانه پیامکی ۰۲۰۰۸۸۲۲، یا خریدن لایه پوشاننده و ارسال کد شانزده رقمی زیر این لایه به

چگونه بررسی اصالت فرآورده‌های سلامت محور

سامانه الکترونیک: [www.ttac.ir](http://www.ttac.ir)  
 شماره مرجع مشتریان: ۰۲۱-۶۱۸۵  
 شماره تلفن: ۰۲۱-۶۱۸۵  
 آدرس: تهران، خیابان ولیعصر، پلاک ۱۳۳، طبقه ۱۳

اپلیکیشن TAC  
 به وبسایت [www.ttac.ir](http://www.ttac.ir)  
 برنامه پیامکی ۰۲۰۰۸۸۲۲

همین شماره، یا استفاده از سامانه اینترنتی استعلام کد رهگیری و یا بررسی از طریق اپلیکیشن بارکد خون موبایلی سامانه TTAC است.

- دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز
- معاونت غذا و دارو
- مدیریت نظارت و ارزیابی فرآورده‌های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
- شبکه بهداشت و درمان شهرستان مهر - واحد نظارت و کنترل مواد غذایی و بهداشتی

# اثرات مصرف مواد غذایی آلوده به آفلاتوکسین بر سلامتی کودکان



میر جمال حسینی

استادیار گروه سم‌شناسی، فارماکولوژی  
دانشکده داروسازی دانشگاه علوم  
پزشکی زنجان



احسان متقیان‌پور

کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد  
غذایی دانشکده بهداشت دانشگاه علوم  
پزشکی زنجان

## مقدمه

مایکوتوکسین‌ها متابولیت‌های ثانویه و سمی تولید شده توسط قارچ‌های رشته‌ای می‌باشند. بر اساس مطالعات انجام شده توسط سازمان خوار و بار جهانی تخمین زده شده است که سالانه حدود ۲۵ درصد از محصولات کشاورزی در جهان با انواع مختلفی از مایکوتوکسین‌ها آلوده می‌شوند. مهم‌ترین مایکوتوکسین‌ها از نظر شدت ایجاد مسمویت، آفلاتوکسین‌ها می‌باشند که باعث سیروز کبدی، سرطان کبد و سرکوب سیستم ایمنی در بدن انسان و سایر حیوانات می‌شوند. اساساً این سموم به شکل اولیه و یا متابولیت‌های تغییر یافته در مواد غذایی از جمله در غذای کودکان یافت می‌شوند. کودکان و نوزادان به دلیل منابع غذایی محدودتر و همچنین وزن کمتر نسبت به میزان غذای دریافت شده در صورت آلوده بودن غذای مصرف شده به سم آفلاتوکسین، حساسیت بیشتری نسبت به بزرگسالان دارند.

## روش کار

طی یک مطالعه مروری، با استفاده از کلیدواژه‌های حاوی آفلاتوکسین، غذای کودک، کودکان اثرات بیولوژیکی، ۶۴ مقاله از پایگاه‌های اطلاعاتی Google Scholar، Elsevier، Scopus، PubMed به دست آمد و در نهایت بین آنها ۴۳ مقاله منتشر شده بین سال‌های ۱۹۸۷ تا ۲۰۲۱ مورد بررسی قرار گرفت.

## یافته‌ها

طبق مطالعات انجام شده، آفلاتوکسین‌ها و به ویژه آفلاتوکسین B1 (AFB1) از طریق مصرف غذاهای تهیه شده، از غلات، مغزها و همچنین شیر آلوده به آفلاتوکسین M1 می‌توانند به کودکان منتقل شده و اثرات مختلفی در بدن آن‌ها ایجاد کند. به طور کلی، به این اثرات «آفلاتوکسیکوز» گفته می‌شود. این اثرات در کودکان در سنین مختلف به شکل‌های متفاوتی ظاهر می‌شود از جمله آنها می‌توان به انسفالوپاتی حاد کبدی، کاهش رشد سرکوب سیستم ایمنی و ایجاد سندرم ری اشاره کرد. این اختلالات در کشورهای مختلف از جمله تایلند، نیوزلند، ایالات متحده، چک اسلواکی، مالزی و بخش‌هایی از اروپا مورد مطالعه قرار گرفته است. بیماری کوئشورکور در کودکان با کمبود پروتئین در رژیم غذایی آنها تشخیص داده شد. کودکان مبتلابه این بیماری بیشتر در معرض عوارض ناشی از قرار گرفتن در معرض آفلاتوکسین هستند. در اتحادیه اروپا حد مجاز باقی مانده (MRLs) برای

آفلاتوکسین M1 (AFM1) با  $1/0.25 - 1 \mu\text{kg}$  در شیر خشک نوزادان و  $1/1 - 1 \mu\text{kg}$  برای آفلاتوکسین B1 (AFB1) در غذای کودکان بر پایه غلات تعیین شده است.

## نتایج

بر اساس مطالعات انجام شده به آفلاتوکسین‌های وارد شده از طریق منابع غذایی به بدن کودکان باعث ایجاد مشکلاتی برای سلامتی آنها هم به صورت حاد و هم به صورت مزمن می‌شوند. بنابراین می‌بایست با انجام اقدامات کنترلی در زمان برداشت، ذخیره‌سازی، فرایند تولید، نگهداری و توزیع، میزان تولید و آلودگی به این مایکوتوکسین‌ها در مواد اولیه و محصولات نهایی مورد مصرف کودکان به حد اقل ممکن تنزل داده شود.

## منابع:

1. Turner PC, Collinson AC, Cheung YB, Gong Y, Hall AJ, Prentice AM, et al. Aflatoxin exposure in utero causes growth faltering in Gambian infants. *International Journal of Epidemiology*. 2007;36(5):1119-25.
2. LYON F. IARC monographs on the evaluation of carcinogenic risks to humans. 1982.
3. Oguz H. A review from experimental trials on detoxification of aflatoxin in poultry feed. *Eurasian J Vet Sci*. 2011;27(1):1-12.
4. Jouany J, Yiannikouris A, Bertin G. The chemical bonds between mycotoxins and cell wall components of *Saccharomyces cerevisiae* have been identified. *Archiva Zootechnica*. 2005;8:26-50.
5. Wang LY, Hatch M, Chen CJ, Levin B, You SL, Lu SN, et al. Aflatoxin exposure and risk of hepatocellular carcinoma in Taiwan. *International journal of cancer*.

2023 ۱۴۰۲

# حامیان برگزاری همایش روز جهانی ایمنی غذا



شرکت صنعت غذایی  
سبز پویان

شرکت آران سلامت

شرکت دشت نشاط  
تهران

شرکت لیموندیس

مجموع صنعتی  
شام شام

شرکت فرآورده های  
گوشتی دمس

شرکت شاپرک شهر  
داریوش

مجموع کشت و صنعت  
عصاره ناب شیراز

شرکت شیر پاستوریزه ارمغان  
مانی ماس

صنایع بسته بندی  
پارس پینوا

شرکت محکم صنعت  
فارس (آراکس)

شرکت زرین نقش

شرکت افزودنی های غذایی  
پیشگامان پردیس

شرکت نان نخل  
قهوه پروشات

شرکت مهندسین مشاور  
بهین آزما

شرکت شیراز دینا

شرکت شیر پاستوریزه  
پگاه فارس



# منتخبین روز جهانی ایمنی غذا

## واحدهای تولیدی برتر

۱۴۰۲ - 2023



فرآورده‌های گوشتی، غذاهای آماده مصرف  
و کترینگ‌های غذایی



فرآورده های آشامیدنی



شرکت نیکان گوشت فارس  
سالامون  
محمد مهدی رؤفت

شرکت شیراز دینا  
آکوآفینا  
علیرضا گلزار



شرکت ستاره یخی آسیا  
ب.آ  
جمال رازقی

شرکت پرتو باران آسیا  
رکسوس  
امید خلیل پور



شرکت فرآورده‌های گوشتی دمس  
محمد کاظم اوجی

شرکت نوشا زاگرس  
ویوانت  
حمیدرضا قائدی



مجتمع صنعتی پروتئینی شام شام  
علی اوجی

شرکت آبنوش تنگ شول  
آکوالایف  
غلامرضا عباسی



موسسه مشارکت زنان نیکوکار ریحانه  
میثره  
میترا دادخواه

شرکت کشت و صنعت گل سرخ میمند  
ملاک  
بهروز منتهایی شیرازی



شرکت گل پونه شیراز کهن  
گل پونه  
محمد حسن سمیعی پور



# منتخبین روز جهانی ایمنی غذا

## واحدهای تولیدی برتر

۱۴۰۲ - 2023



### فرآورده های کنسروی



شرکت دشت نشاط تهران  
ایمان مرادی



شرکت کشت و صنعت تیون دشت  
نمکین  
کمال نصیری



شرکت کشت و صنعت دشت مرغاب  
یک و یک  
فرید مظفری



شرکت لیموندیس  
کوشان نایب زاده



شرکت دبش مرودشت  
دبش  
مهران استخر



شرکت دشت ارم  
عزیز الله چابک رو



مجتمع کشت و صنعت عصاره ناب شیراز  
رضایت  
عابد سجادیان



### فرآورده های لبنی



شرکت فرآورده های لبنی رامک  
ناصر شجاعی



شرکت پشیر پاستوریزه ارمغان  
مانی ماس  
سید محمد اسماعیل راه نما



شرکت رامک بیتا  
ناصر شجاعی



شرکت زرین غزال  
آپادا- دایتی  
علی محمد ابراهیمی



شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس  
مهدی علی پور



## منتخبین روز جهانی ایمنی غذا واحدهای تولیدی برتر

۱۴۰۲ - 2023



بسته بندی مواد غذایی  
و افزودنی ها



آرد و غلات



شرکت زرین چاشنی دنا  
علیرضا نبی پور

شرکت نان فارس یاسین  
نان سحر  
احمد پژمانیان



شرکت مهندسین مشاور بهین آزما  
Gelimax  
محمد رضا سعدین

صنایع غذایی پارس یوتاب ایرانیان  
نسیم  
سعید منفرد



شرکت صنعت غذای سبزیویان  
۲۰۲۰  
رامین هاشمی

پیشرو در نوآوری و ارتقاء  
ایمنی و سلامت



شرکت دردانه بی رقیب  
سید نظام رضائزاد شیرازی

شرکت پارس خوشه پرداز  
محمد رضا کشتکاران



شرکت خشکبار الماس یار  
محمد یار محمدی

شرکت آران سلامت  
مهشید بابازاده اسبق



شرکت شاپرک شهر داربوش  
علیرضا صادق پور



شرکت به یک شیراز  
محمد علی صفایی







## منتخبین روز جهانی ایمنی غذا واحدهای تولیدی برتر

۱۴۰۲ - 2023



سردخانه، انبار و شرکت پخش



ملزومات بسته بندی



شرکت پرنیان مهیار  
فرهاد فلسفی  
پخش مهرام



شرکت زرین نقش  
محمدعلی کوروش فرد



شرکت بروودت گستر طویی  
یوسف تخت دار



شرکت جوانه پوش پارسه  
محمد هاشم اوجی



سردخانه آریاسام  
جعفر حسین زاده



شرکت محکم صنعت فارس  
محمود امیرعزیدی



شرکت صنعتی داداش برادر  
پخش شونیز  
فرهاد محمدی



صنایع بسته بندی پارس پینوا  
امیر بوستانی



شرکت پخش رامک  
ناصر شجاعی



صنایع قهوه و دمنوش



شرکت جهان سبز مهر  
احسان مومنی



شرکت نان نخل  
قهوه پروشات  
نیبه اعظم خدیوی گلکارزاده





# منتخبین روز جهانی ایمنی غذا

## واحدهای تولیدی برتر

۱۴۰۲ - 2023



### صادرات

منتخب دانشگاه های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی منطقه ۵ کشور



شرکت دشت نشاط تهران  
ایمان مرادی

کارخانجات آرد و نان کوبودنا  
بهرام باقری  
یاسوج



شرکت پیشگامان پردیس دراک  
MIX ADD  
سید محمد خادم

کارخانه تولیدی و بسته بندی نازوان گیاه  
حمید جنیرانی  
یاسوج



شرکت فرین مرکبات بهار چین  
مسعود پذیرایی  
چهرم



مرکز مشارکت زنان نیکوکارینی فاطمه (س)  
محترم افتخار  
لارستان



شرکت گراش طاهای فارس  
اصغر اسدی  
گراش



شرکت تولیدی کله چین جنوب  
محمود قدرتیان  
بوشهر



شرکت فرآورده های شیلاتی بندرعباس  
علیرضا میرزاوندی  
هرمزگان





# منتخبین روز جهانی ایمنی غذا

## مسئولین فنی برتر

۱۴۰۲ - 2023



### فرآورده های لبنی

مریم نوروزی  
شرکت شهدآوران آریامنش امید ایرانیان

مصطفی میثاق  
شرکت زرین غزال-آپادا-دایتی

ندا ولی  
شرکت رامک بیتا

فرهاد نگهداری  
شرکت شیر پاستوریزه پگاه فارس

مهدی کشتکار  
شرکت رامک

### آرد و غلات



زهرا پاشایی  
شرکت آرتا تجارت زرین

علی باباخانی  
شرکت نان یوسف فرج پور

زهرا اوجی  
شرکت خباز آرد

نسیم میرزازاده  
شرکت آرد عربی زاده

### فرآورده های آشامیدنی



مریم وفایی سعدی  
شرکت پرتوباران-رکسوس

زهرا پورحافظ  
شرکت رایانوش

ماهرخ فلاحی  
شرکت هماشهد نیکان



## منتخبین روز جهانی ایمنی غذا مسئولین فنی برتر

۱۴۰۲ - 2023



### سردخانه، انبار و شرکت پخش

مهدی بهبود  
شرکت پخش رامک

المیرا سلطانی  
شرکت سارا نمین

زینب مرادی  
سردخانه سمیران سلامت



### ملزومات بسته بندی

سعیده هاشمی نسب  
شرکت تکامل گستر نوین صفا

معصومه کاظمی  
شرکت زرین نقش

محمد مهدی کرمی  
شرکت جوانه پوش پارسه



### صنایع کنسروی

فهیمه زارع  
شرکت شاهنگ شهر سبز

زهرا بانوشی  
شرکت دشت نشاط تهران

راضیه روستایی  
شرکت تک میوه

امین مقدم  
شرکت کشت و صنعت دشت مرغاب-یک و یک

امین شجاعی فرد  
شرکت کشت و صنعت تیون دشت- نمکین

شهربانو فلاحی  
شرکت آسیاب طلایی ستاره شیراز

پریوش سجادیان  
شرکت احسان نمونه



# منتخبین روز جهانی ایمنی غذا

مسئولین فنی برتر

۱۴۰۲ - 2023



## صنایع آرایشی و بهداشتی

زهرا برزگر  
شرکت ایده داروی پارس

مریم یوسفی  
شرکت پنبه شیراز



## بازنشسته

مریم توسلی

علیرضا زارعی



## بسته بندی مواد غذایی و افزودنی ها

فاطمه ایزدی  
شرکت دردانه بی رقیب

مهرنوش طاهری  
شرکت مهندسین مشاور بهین آزما

پردیس راد  
شرکت صنعت غذای سبز پویان - ۲۰۲۰

رویا کلانی طهرانی  
شرکت گل پونه شیراز کهن

معصومه کریمی  
شرکت پیشگامان پردیس دراک

## متوفی



شادروان حمیدرضا صدقی



# منتخبین روز جهانی ایمنی غذا

## مسئولین فنی برتر

۱۴۰۲ - 2023



فرآورده‌های گوشتی، غذاهای آماده مصرف  
و کترینگ‌های غذایی

امیرحسین طالبی شورابی  
شرکت ستاره یخی آسیا- ب آ

آنا احمدی راد  
شرکت توژی

زهرا رتوفت  
مجتمع صنعتی پروتئینی شام شام

لیلاشکوهی  
شرکت چشمه سار

منتخب دانشگاه های علوم پزشکی و  
خدمات بهداشتی درمانی منطقه ۵ کشور



سعیده صادقی فرد  
شرکت حلوا مسقطی عادی  
لارستان

زینب کمالی  
شرکت آب معدنی چویل  
یاسوج

سیدمحسن متقی  
شرکت فرداد سبز نوش فارس  
گراش

صدیقه باقری  
شرکت بهنوش  
یاسوج

محمدامین نورمحمدی  
شرکت فرآورده های شیلاتی بندرعباس  
هرمزگان

مریم یوسفی  
شرکت زرین نخل  
جهرم

رها دهقانی  
شرکت روغن نباتی حیات هرمزگان  
هرمزگان

سوسن رئیسی  
سوغات سرای زرشناس  
فسا



# تترکت برودت گستر طوبی

غذایی  
منوع مولد  
نگهدار  
دوداره  
سردخانه

صادر کننده نمونه ملی  
۱۳۹۵ سال



صادر کننده نمونه استانی طی سال های  
۱۳۸۶ الی ۱۴۰۱



boroodatgostar@gmail.com | www.boroodatgostar.com

شیراز. شهرک صنعتی بزرگ. فاز ۲. خیابان علوم. خیابان ۴۱۶  
تلفن: ۸۰ - ۷۰ - ۳۷۷۴۵ - ۹۸۷۱ +  
فکس: ۹۰ - ۳۷۷۴۵ - ۹۸۷۱ +  
همراه: ۳۸۹۹۸۳ - ۱۷۱۱۷۹۹۱۷۱ +

صادرات به امارات. عمان. قطر و کویت  
مجهز به سالن سورتینگ ۱۲۰۰۰ تنی  
مجهز به سردخانه دوداره ۱۰۰۰۰۰ تنی

شرکت و سردخانه مواد غذایی آریاسام



## سردخانه های مدرن آریاسام

آحادی عقد قرارداد نگهداری تولیدات باغی و انواع کالای اساسی را دارد



خدمات انبارداری



رنگ آوری



حمل و نقل



نگهداری

آقای محمود زارع ۰۹۹۱ ۹۴۰ ۰۵۱۵

آقای علی آزادنیا ۰۹۱۵ ۳۰۳ ۲۶۷۶

شهرک صنعتی بزرگ شیراز ، بلوار صنعت ، بلوار سازندگی ، سردخانه آریاسام





**Bi Raghیب**  
Dordaneh

**شرکت بسته بندی مواد غذایی  
دردانه بی رقیب**



فارس . شیراز . شهرک صنعتی بزرگ . میدان پژوهش  
بلوار پژوهش شمالی . نبش خیابان ۳۰۴ . قطعه ۱ . بلوک ۴  
تلفن : ۰۷۱-۳۷۷۴۴۶۰۰-۴ فاکس : ۰۷۱-۳۷۷۴۴۶۰۵  
[www.dordanehbiraghib.com](http://www.dordanehbiraghib.com) [biraghibco@yahoo.com](mailto:biraghibco@yahoo.com)



(سهامی خاص)

# Khabaz Ard Shiraz

[www.khabbaz-ard.ir](http://www.khabbaz-ard.ir)

اولین دارنده پروانه علامت استاندارد  
سبوس خوراکی در استان

اولین شرکت تولیدکننده آرد  
در ایران که موفق به دریافت  
تندیس و گواهینامه  
انجمن تجارت جهانی گردیده است

گواهینامه جلال، ISO 9001:2015  
و گواهینامه ISO 22000: 2018 و HACCP  
از شرکت ACS کانادا

همچنین در راستای ارتقای کیفیت در سال ۱۳۸۹-۱۳۹۰  
به عنوان واحد نمونه اداره کل استاندارد  
و تحقیقات صنعتی برگزیده شد



فارس، شیراز، بلوار نصر، کیلومتر ۱۲

۰۷۱-۳۷۴۴۱۴۸۲      ۰۷۱-۳۷۴۴۱۴۳۵

۰۷۱-۳۷۴۴۱۴۳۶      ۰۷۱-۳۷۴۴۱۴۳۹

صندوق پستی ۱۶۱-۷۱۴۵۵

کد پستی ۴۴۳۹۶-۷۱۴۸۱

[khabaz\\_ard@yahoo.com](mailto:khabaz_ard@yahoo.com)



## مجتمع کشت و صنعت دشت ارم شیراز

قابلیت دریافت روزانه تا ۱۳۰۰ تن گوجه فرنگی، مجهز به دستگاه بسته بندی رب گوجه فرنگی به صورت استریلیزه (اسپتیک) با تکنولوژی ۲۰۱۸، صادرات رب گوجه فرنگی با کیفیت قابل رقابت با برترین برندهای دنیا به کشورهای کانادا، انگلستان، استرالیا، بلژیک، روسیه و...



واحد نمونه ملی سال ۱۳۹۷



۰۹۱۷ ۱۱۷ ۹۲ ۰۴

فارس . کیلومتر ۶۰ جاده قدیم شیراز - اصفهان



# کنسرو خیارشور

## PICKLED CUCUMBERS



محصول درجه یک از مواد درجه یک

 [www.1and1group.com](http://www.1and1group.com)

 [1and1.group](https://www.instagram.com/1and1.group)

# Rexus

# رکسوس

انرژی زا + عصاره آلوئه ورا



071-37002  
RexusCo



دارای بزرگ ترین مزرعه ارگانیک آلوئه ورا در خاورمیانه  
تحت لیسانس رکسوس کانادا



ISO 22000  
HACCP

# دمس DEMES

شرکت فرآورده های گوشتی دمس  
PROCESSING MEAT Co.



واحد نمونه سال ۱۴۰۲  
از طرف سازمان غذا و دارو



[www.demes.ir](http://www.demes.ir)  
[info@demes.ir](mailto:info@demes.ir)  
[@demes.ir](https://www.instagram.com/demes.ir)  
[+989018317626](tel:+989018317626)



فصل پنجم:  
حقوق کار (بخش اول)



**۵۱** استفاده از خدمات دیگری ممکن است در قالب قرارداد کار یا پیمانکاری باشد، مهم‌ترین تفاوت این دو قالب در تبعیت کارگر و استقلال پیمانکار از کارفرماست؛ به عبارت دیگر کارگر اصولاً متعهد است در زمان معینی ورود و خروج کند، در محل کارفرما یا محلی که او تعیین می‌کند، کار نماید. در اجرای کار از دستورات کارفرما تبعیت کرده و آیین‌نامه‌ها و دستورالعمل‌های کارگاه را رعایت کند و معمولاً ابزار کار و مصالح را کارفرما در اختیار کارگر قرار می‌دهد؛ نکات اخیر اگر چه به تنهایی ملاک‌های قاطعی نمی‌باشند ولی قرینه‌هایی هستند که به کمک آنها می‌توان کارگر را از پیمانکار تمیز داد؛ در قراردادهای پیمانکاری، معمولاً آنچه مهم است خروجی و محصول نهایی است و پیمانکار در اجرای پیمان استقلال نسبی دارد؛ به عنوان مثال اگر خانمی در محل کارفرما حاضر شده و در ساعات معینی با استفاده از مواد و ابزار کارفرما (نظیر چرخ خیاطی و پارچه) مبادرت به دوخت لباس نماید و در ازای ساعات حضور خود مزد دریافت کند، چنین شخصی قطعاً کارگر محسوب می‌شود لذا اگر همین خانم در خانه با استفاده از ابزار و مواد اولیه خویش، لباس‌های سفارشی کارفرما را بدوزد و بر اساس هر لباس دوخته شده مطابق سفارش، مبلغ معینی دریافت کند، چنین شخصی اصولاً کارگر محسوب نشده و از شمول قانون کار خارج است.

**۵۲** تعیین اینکه ارائه‌کننده خدمت کارگر است یا پیمانکار نتیجه بسیار مهمی دارد، زیرا اگر شخص کارگر باشد، اصولاً تابع قانون کار است و در نتیجه حداقل الزاماتی متوجه کارفرما می‌گردد که این الزامات حتی با توافق طرفین هم قابل عدول نیست مانند تعهد کارفرما به پرداخت حق بیمه کارکنان، سنوات، عیدی و حق عائله‌مندی؛ همچنین طبق ماده ۱۲ قانون مسئولیت مدنی، کارفرما تحت شرایطی، مسئول خساراتی است که کارگران در حین کار به اشخاص ثالث وارد می‌کنند.

**۵۳** کارگر لزوماً باید شخص حقیقی باشد؛ بنابراین اگر ارائه‌کننده خدمت شخص حقوقی باشد، قطعاً قرارداد از شمول قانون کار خارج است؛ ولی کارفرما ممکن است حقیقی یا حقوقی باشد.

**۵۴** اگر ارائه‌کننده خدمت، در سود و زیان کار شریک باشد غالباً قرارداد وی از شمول قانون کار خارج بوده و تابع عقد شراکت است (رأی شماره ۲۳۶ مورخ ۱۳۸۴/۰۵/۳۰ هیئت عمومی دیوان عدالت اداری)؛ البته به موجب مواد ۲ و ۳۴ قانون کار، کارگر می‌تواند در سهم سود هم شریک باشد لیکن از آن جایی که پرداخت حداقل مزد مصوب شورای عالی حقوق و دستمزد الزمی است در چنین مواردی صرفاً مبلغ مازاد می‌تواند در قالب سهم سود پرداخت شود؛ همچنین به فرض شمول قانون کار بر چنین قراردادی، محاسبه درصد سود و پرداخت مازاد حداقل‌های قانونی از صلاحیت اداره کار خارج بوده و در صلاحیت عام محاکم دادگستری است.

**۵۵** صرف پرداخت حقوق به صورت پورسانتی (درصدی از فروش) یا کارمزدی (مانند اینکه کارفرما متعهد شود که به ازای هر واحد تولید کارگر، مبلغ معینی به کارگر بپردازد)، کارگر را از شمول قانون کار خارج نمی‌کند (تبصره ۱ ماده ۳۵) مگر اینکه واقعا تبعیت کارگری و کارفرمایی وجود نداشته باشد؛ بنابراین اگر رابطه کارگری و کارفرمایی اثبات شود (تبعیت دستوری)،

**۵۶** صرف این مطلب که تمام یا قسمتی از مزد و درآمد کارگر به وسیله مشتریان یا مراجعین تأمین می‌شود، مانع شمول قانون کار بر قرارداد نیست (ماده ۱۹۰ قانون کار)؛ بنابراین کارگری که در کشتارگاه کار می‌کند و بابت هر ذبح، مبلغی را از مشتریان دریافت می‌کند، با جمع سایر شرایط مشمول قانون کار است (رأی شماره ۴۱۲ مورخ ۱۳۸۳/۰۸/۲۶ هیئت عمومی دیوان عدالت اداری)؛ گفتنی است اولاً مجموع مزد و دریافتی کارگران اخیر نباید کمتر از حداقل مزد قانون باشد ثانیاً انعامی که مشتری علاوه بر مبلغ اصلی پرداخت می‌کند (مانند کارگران کارواش) جزء مزد محسوب نمی‌شود مگر اینکه در قرارداد کار خلاف آن تصریح شده باشد (رجوع کنید به آیین‌نامه ماده ۱۹۰ قانون کار مصوب ۱۳۷۲/۰۴/۱۳).

**۵۷** قرارداد کار یک قرارداد قائم به شخص کارگر است؛ به همین دلیل کارگر حق واگذاری کار به غیر را ندارد و با قوت وی نیز قرارداد کار منتفی می‌شود.

**۵۸** در صورت وجود تبعیت دستوری در رابطه طرفین قرارداد و با جمع سایر شرایط پیش گفته، قرارداد تابع قانون کار است (ماده ۵ قانون کار) مگر اینکه قانون خاص دیگری بر رابطه طرفین حکومت کند (رأی شماره ۶۷۲ مورخ ۱۳۸۶/۰۸/۰۸ هیئت عمومی دیوان عدالت اداری) یا قانون آنها را مستثنی کرده باشد (ماده ۱۸۸)؛ مانند قانون مدیریت خدمات کشوری که حاکم بر کارمند دولت است و یا کارمندان نیروهای مسلح یا شهرداری‌ها یا برخی از کارکنان دانشگاه آزاد که تابع مقررات استخدامی خاص هستند و یا مناطق آزاد، ویژه اقتصادی و پارک‌های علم و فناوری که تابع مقررات اشتغال مناطق آزاد هستند و یا کارگاه خلوداگی.

**۵۹** صرف اینکه سازمانی مشمول مقررات خاص استخدامی است به این معنی نیست که کلیه افراد شاغل در آن، از شمول قانون کار خارج هستند بلکه صرفاً اشخاصی که در چارت سازمانی مصوب آن دستگاه دارای پست و شغل بوده و به صورت رسمی یا پیمانی بر اساس مقررات خاص آن سازمان، استخدام شده‌اند از شمول قانون کار خارج بوده و سایر کارکنان، با جمع سایر شرایط، تابع قانون کار به عنوان عام هستند.

**۶۰** مناطق آزاد از شمول قانون کار خارج بوده و تابع مقررات اشتغال مناطق آزاد مصوب ۱۳۷۲ هستند؛ قانون اخیر در مناطق ویژه اقتصادی و پارک‌های علم و فناوری نیز اجرائی می‌شود؛ بنابراین دو منطقه اخیر نیز از مزیت معافیت از اجرای قانون کار مصوب ۱۳۶۹ بهره‌مند هستند؛ مهم‌ترین ویژگی مقررات کار در منطقه آزاد تأکید بر توافقی بودن مفاد قرارداد کار و کاهش مقررات آمره و اجباری است که در قانون کار آمده است؛ با وجود این، در قانون اشتغال مناطق آزاد هم، پرداخت حداقل حقوق مصوب وزارت کار الزامی است (ماده ۲۶)؛ متأسفانه با صدور رای دیوان عدالت اداری مبنی بر اینکه در صورت سکوت مقررات خاص اشتغال مناطق آزاد، باید به قانون کار، به عنوان قانون عام و مادر مراجعه نمود، بسیاری از مزایای مقررات اشتغال در مناطق آزاد از بین رفت؛ به عنوان مثال تا پیش از صدور این رای، نظر غالب بر این بود که اعطای سنوات یا عیدی و پاداش اختیاری و تابع توافق است ولی پس از صدور این رای که در حکم قانون تلقی می‌شود این تفسیر پذیرفته شد که سنوات و عیدی و پاداش در این مناطق هم اجباری است؛ بنابراین حتی اشخاصی که از بدو تأسیس این مناطق مشغول به کار بوده‌اند (سال ۱۳۷۲) می‌توانند سنوات خود از آن سال تا خاتمه کار را از کارفرما مطالبه نمایند.

**۶۱** صرف وجود اقامتگاه کارفرما در منطقه آزاد، موجب خروج قرارداد کار از قانون کار نمی‌شود، بلکه محل اشتغال کارگر باید در منطقه آزاد باشد.

**۶۲** از تفاوت‌های مقررات کار مناطق آزاد با قانون کار در سایر مناطق کشور می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

**الف)** امکان اخراج کارگر پیش از خاتمه قرارداد و عدم امکان کارفرما با پذیرش مجدد وی؛ در مناطق آزاد حکمی مبنی بر الزام کارفرما به پذیرش کارگر جهت



بیگانه فاقد پروانه کار و یا آنهایی که مدت اعتبار پروانه کارشان منقضی شده است را به کار گمارند و یا اتباع بیگانه را در کاری غیر از آنچه در پروانه کار آنها قید شده است، بپذیرند و یا در مواردی که رابطه استخدامی تبعه بیگانه با کارفرما قطع می‌گردد مراتب را به وزارت کار و امور اجتماعی اعلام ننمایند، با توجه به شرایط و امکانات خطی و مراتب جرم به مجازات حبس از ۹۱ تا ۱۸۰ روز محکوم خواهند شد (ماده ۱۸۱).

**۱۹** در قرارداد کار باید مزد و مزایای رفاهی به صورت جداگانه درج شود؛ در غیر این صورت ممکن است کل مبلغ درج شده صرفاً به عنوان مزد تلقی شده و به ضرر کارفرما تمام شود؛ به عنوان مثال بهتر است به جای عبارت «کل مزد و مزایا کارمند ۲ میلیون تومان است» مبلغ میزد جداگانه نوشته شده و تمام مزایای اجباری هم به تفکیک مندرج در شماره ۲۶ همین فصل جداگانه ذکر شود تا اجزاء مزد و مزایا کاملاً روشن گردد؛ مضافاً بر اینکه حداقل حقوق حتماً باید به صورت نقدی (پول) پرداخت شود و هر گونه پرداخت غیر نقدی به منزله پرداخت مازاد بر حداقل حقوق تلقی خواهد شد (ماده ۴۲ قانون کار).

**۲۰** در صورتی که حقوق پرداختی مطابق حداقل حقوق مصوب شورای عالی کار باشد، لشکالی ندارد که در قسمت مبلغ حقوق ذکر شود، مطبق حداقل حقوق مصوب وزارت کار یا شورای عالی کار (ماده ۴۱ قانون کار)؛ گفتمنی است که حداقل مزد روزانه در سال ۱۳۹۸، ۵۰۵،۶۲۷ ریال است.

**۲۱** اگر کارفرمایی حقوقی بیش از حداقل حقوق قلمونی پرداخت می‌نماید، امر اخیر رافع مسئولیت وی به پرداخت مزایای قانونی (نظیر بن، حق مسکن و عائلهمندی) نیست؛ بنابراین باید موارد اخیر را نیز در تعیین حقوق کارگر لحاظ نماید.

**۲۲** اعمال افزایش حقوق و مزایای، سالیانه برای تمام کارفرمایان اجباری است و محدود به کارگرانی که حداقل حقوق دریافت می‌کنند نیست؛ بنابراین اگر کارگری از اول مهر ۹۶ تا اول مهر ۹۷ با حقوق ۳ میلیون تومان استخدام شود از فروردین سال ۱۳۹۷ مشمول افزایش حقوق مصوب سال ۹۷ خواهد شد؛ همچنین نمی‌توان به کارگری که در سال ۹۶، سه میلیون حقوق پرداخت می‌شده است در سال ۹۷، دو میلیون حقوق پرداخت کرد؛ به عبارت دیگر کاهش حقوق ممکن نیست مگر اینکه عنوان شغلی یا ساعات اشتغال کارگر تغییر کند.

**۲۳** توافق بر پرداخت مبلغی کمتر از حداقل حقوق و مزایا قانونی ولو با رضایت رسمی و دفترخانه ای کارگر هم باطل و بی اثر است ماده ۸ قانون کار؛ بنابراین اگر طرفین به پرداخت نصف حداقل حقوق توافق کنند ولی کارگر با مراجعه به اداره کار تمام حداقل حقوق را مطالبه نماید، کارفرما محکوم به پرداخت مابه التفاوت خواهد شد تبصره ماده ۴۱ قانون کار)؛ مگر اینکه کارفرما تعداد ساعت کار کارگر را پاره وقت و نصف روز اعلام نماید؛ به عبارت دیگر اگر قرارداد بیانگر آن باشد که کارگر برای نصف مدت زمان یک کارگر تمام وقت استخدام شده است وی صرفاً به میزان نصف حداقل حقوق و مزایا مستحق خواهد بود (ماده ۳۹ قانون کار مگر آنکه کارگر اثبات نماید قرارداد خلاف واقع تنظیم شده و برای دور زدن قانون بوده است.

بازگشت به کار وجود ندارد و کارفرما در این خصوص مخیر است تا کارگر را مجدداً بپذیرد یا خسارت اخراج را بپردازد؛ اگر اخراج موجه باشد کارفرما باید در قبال هر سال خدمت، حقوق ۱۵ روز کارگر را به وی بپردازد؛ اگر اخراج موجه باشد کارفرما باید در قبال هر سال خدمت، حقوق ۱۵ روز کارگر را به وی بپردازد و اگر اخراج غیر موجه تشخیص داده شود، این مبلغ به ۴۵ روز بابت هر سال افزایش می‌یابد (مواد ۳۳ و ۳۴).  
**ب** اگر کارفرما در دوره آزمایشی کارگر را اخراج کند، صرفاً باید حقوق مدتی که وی به کار اشتغال داشته است را بپردازد، نه تا پایان قرارداد آزمایشی (م ۱۱).  
**پ** امکان پرداخت کل مزد کارگر به صورت غیر نقدی (در حالی که در قانون کار، حداقل مزد باید نقدی پرداخت شود).

**ت** مرخصی استحقاقی سالانه کارگران، کمتر است (۲۱ روز است).  
**ث** یک مرحله ای بودن رسیدگی به اختلاف در مرجع حل اختلاف مناطق آزاد؛ به عبارت دیگر رای مرجع اخیر قطعی و غیر قابل تجدیدنظر است، برخلاف سایر مناطق که می‌توان به رای هیات تشخیص در هیات حل اختلاف اعتراض نمود.

**۱۳** کارگاه خلوادگی از شمول قانون کار خارج بوده و اصولاً نیازی به رعایت قواعد آمره و اجباری قانون کار در آن‌ها وجود ندارد (ماده ۱۸۸)؛ منظور از کارگاه‌های خانوادگی، کارگاهی است که انجام کار در آن، منحصر توسط صاحب کار و همسر و فرزندان وی انجام شود؛ بنابراین اگر صرفاً یکی از کارگران خارج از افراد اخیر باشد (مانند برادر یا نوه یا غیره)، کارگاه خانوادگی محسوب نشده و رعایت مقررات کار در آن نسبت به همه کارگران (ولو همسر یا فرزند) الزامی است.

**۱۴** کارگاه خانوادگی به کارفرمای حقیقی اختصاص داشته و در خصوص اشخاص حقوقی مصداق ندارد؛ بنابراین اگر همه کارگران شرکت منحصر فرزندان مدیرعامل باشند، عنوان کارگاه خانوادگی محقق نخواهد شد.

**۱۵** مدیرعامل شرکت، اصولاً از شمول قانون کار خارج است؛ بنابراین شرکت الزامی به رد کردن حق بیمه برای مدیرعامل ندارد؛ البته رد کردن بیمه منع قانونی هم ندارد؛ به عبارت دیگر بیمه مدیرعامل شرکت‌ها، بیمه اختیاری است (تبصره ۵ از تبصره ۳ ماده ۴ قانون تأمین اجتماعی)؛ گفتمنی است به مدیرعامل بیمه بیکاری تعلق نمی‌گیرد) رای شماره ۶۶۶ مورخ ۱۳۸۸/۰۹/۱۶ و شماره ۱۱۸۲ مورخ ۱۳۸۶/۱۰/۱۵ دیوان عدالت اداری)؛ به همین دلیل در صورتی که شرکت بخواهد برای مدیرعامل حق بیمه رد کند به جای ۲۳ درصد سهم خویش، کافی است ۲۰ درصد پرداخت کند و نیازی به پرداخت ۳ درصد مربوط به بیمه بیکاری نیست.

**۱۶** به کارگیری بازنشستگان در دستگاه‌های اجرایی (وزارتخانه، مؤسسه دولتی، شرکت دولتی و نهاد عمومی غیر دولتی مثل شهرداری) ممنوع است؛ اما به کارگیری آنها در شرکت‌های خصوصی منعی ندارد؛ منتها از آن جایی که بازنشستگی به معنای عدم اشتغال به کار است، در صورت به کارگیری بازنشستگان تأمین اجتماعی در کارگاه‌های مشمول قانون تأمین اجتماعی، حقوق مستمری آن‌ها قطع گردیده و دوباره مشمول بیمه عادی می‌شوند؛ گفتمنی است اشتغال بازنشستگان به صورت پاره وقت موجب قطع مستمری آن‌ها نخواهد بود و سازمان تأمین اجتماعی نمی‌تواند مستمری بازنشسته را به دلیل دریافت حق مشاوری قطع نماید (رای وحدت رویه شماره ۹۰ مورخ ۱۳۷۱/۱۵/۰۷ و رای شماره ۱۲۴۳ مورخ ۱۳۸۶/۱۰/۲۵ دیوان عدالت اداری).

**۱۷** به کارگیری کارمند دولت در غیر ساعات اداری در کارگاه بخش خصوصی مشمول قانون کار، منع قانونی نداشته و اصولاً رافع مسئولیت کارفرما در پرداخت حقوق و مزایای مندرج در قانون کار نیست (رای شماره ۶۴۲ مورخ ۱۳۸۷/۹/۲۴ هیأت عمومی دیوان عدالت اداری).

**۱۸** اتباع بیگانه نمی‌توانند در ایران مشغول به کار شوند مگر آنکه اولاد دارای روادید ورود با حق کار مشخص بوده و ثانیاً مطابق قوانین و آیین نامه‌های مربوطه، پروانه کار دریافت دارند (ماده ۱۲۰)؛ کارفرمایان مکلفند قبل از اقدام به عقد هر گونه قراردادی که موجب استخدام کارشناسان بیگانه می‌شود، نظر وزارت کار و امور اجتماعی را در مورد امکان اجازه اشتغال تبعه بیگانه استعلام نمایند (ماده ۲۸)؛ کارفرمایانی که اتباع

# تمول میکروبزدایی در صنایع غذایی

طبق تحقیقات انجام شده، میکروبزدایی و شست و شو در ابتدای خط تولید از چالش‌های اصلی در کارخانه‌های صنایع غذایی است.

برند وی کیوب (V.Cube) با کمک یک تکنولوژی نوین توانسته به این مشکلات پایان داده و مصرف آب در صنایع غذایی را ۵۰ درصد کاهش و بهره‌وری را تا ۲ برابر افزایش دهد.

## دستگاه اُپرایم پلاس



دستگاه اُپرایم پلاس و عملکرد آن را توضیح دهید.

این محصول دانش‌بنیان با الکترولیز شیمیایی آب، آب را به ازن، مؤثرترین و بی‌خطرترین ماده ضدعفونی‌کننده تبدیل می‌کند. ازن به عنوان قوی‌ترین اکساینده و ضدعفونی‌کننده در جهان شناخته شده و توانایی میکروبزدایی ۹۹.۹ درصد را دارد.

مکانیسم این دستگاه چنین است که به دلیل داشتن الکترودهای مخصوص که دارای پوشش نانو ذرات اکسیدهای فلزی می‌باشد، با عبور جریان آب، مولکول‌های آب شکسته شده و به هیدروژن و اکسیژن تبدیل می‌شود. مولکول شکسته شده اکسیژن با دیگر اکسیژن‌ها ترکیب شده و یک پیوند سه‌گانه اکسیژن تشکیل می‌دهد که به آن ازن می‌گویند. همچنین هیدروژن آب نیز به عنوان گاز از آب خارج می‌شود.

## کاربردهای این دستگاه چیست؟

شست و شو و میکروبزدایی مواد اولیه کارخانه‌ها میکروبزدایی خطوط تولید، ظروف بسته‌بندی، محیط کاری، سطوح و ابزارها به عنوان ماده اولیه برای تهیه شربت‌ها، آبمیوه‌جات و عرقچات افزایش طول عمر مواد غذایی و پیشگیری از فساد آنها ضدعفونی‌کننده دست و لباس پرسنل

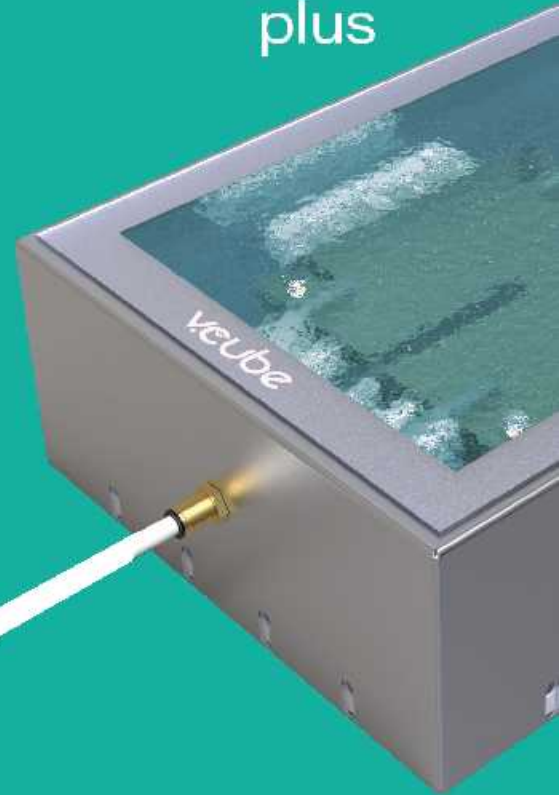
لطفاً به صورت مختصر خودتان و شرکت سبندگارا صنعت را معرفی کنید؟  
احمدعلی سلیمی متولد سال ۱۳۴۷، فارغ‌التحصیل مهندسی مواد از دانشگاه شهرازدهستم؛ فعالیت‌های حرفه‌ای من در زمینه ساخت و تولید مواد نوین نظیر آهنرباهای سرامیکی و پلیمری، قطعات پیزوسرامیک و کاربردهای آنها بوده است در حال حاضر، مدیر عامل شرکت سبندگارا صنعت فارس هستم. این شرکت در سال ۱۳۹۲ تأسیس گردیده و در زمینه ساخت و تولید دستگاه‌های ضدعفونی‌کننده براساس تجزیه الکتروشیمیایی آب فعالیت دارد.

## آیا این دستگاه می‌تواند نیاز انواع کارخانه‌ها را رفع کند؟

این تکنولوژی برای صنایع کوچک و متوسط بسیار مناسب است و قابلیت شخصی‌سازی متناسب با نیاز انواع کارخانه‌ها را نیز دارد.



# veube PRIME plus



این محصول در چه صنایعی قابل استفاده است؟  
تعمای صنایع، صنایع و حرفه‌هایی که بهداشت عمومی و ضد عفونی برای آنها اهمیت دارد. می‌توانند از این دستگاه استفاده کنند؛ از جمله صنایع غذایی، صنایع بسته‌بندی، صنایع نوشیدنی و آب معدنی، مراکز دامپروزی، مرغداری و پرورش ماهی، صنایع آرایشی و بهداشتی و مراکز بهداشتی و درمانی و غیره می‌توان اشاره کرد.

آیا آب حاصل از این روش روی مواد غذایی اثر فلطوب‌ندارد؟  
خیر. به هیچ وجه؛ این روش سال‌هاست توسط FDA مورد تأیید است. کاربرد آن محصول در آب به عنوان میکروبی‌زدا، توسط FDA آمریکا، سازمان غذا و داروی اروپا، استرالیا و فرانسه مورد قبول و تأیید است.

آیا این تکنولوژی سبب میکروبی‌زدایی بساب نیز می‌شود؟  
این تکنولوژی در تصفیه انواع بساب‌های سخت کارآمد می‌باشد و با صرف انرژی قابل توجهی می‌توان در فضای ساختمانی میزان اثر بخشی همچون استخرهای بزرگ هوایی و بی‌هوایی هر سوم را دریافت کرد.

نقاوت دستگاه ابرایم بلاس با دیگر نمونه‌های مشابه داخلی و خارجی چیست؟

این محصول با محصولات مشابهی با کاربردهای مشابه یعنی دارا بودن فرایند ضد عفونی‌کنندگی، رقیب خارجی دارد که قیمت آن‌ها بسیار بالاتر و با کیفیت پایین‌تر نسبت به نمونه داخلی می‌باشد؛ اما محصول نهایی فعلی، از نظر کیفیت و کاربرد متعدد نمونه خارجی ندارد. تمایز محصول ما قیمت، کیفیت و در دسترس بودن خدمات پس از فروش می‌باشد.

علاقه‌مندان به این تکنولوژی می‌توانند جهت مشاوره رایگان با ما تماس گرفته تا مشاورین ما واحد شما را بررسی کرده و طرح مناسب شما را پیشنهاد دهند.  
در برخی صنایع نیز امکان اجرای طرح به صورت پایلوت وجود دارد.



این شرکت تمامی محصولات را حداقل یک سال گارانتی بی‌قید و شرط نموده و تا زمان استفاده، خدمات پس از فروش و مشاوره رایگان خواهد داد. مهندسی شرکت «وی کیوب» کاربرد و اثر گذاری این دستگاه را برای صنعت شما تضمین می‌کند.  
**Top of Form Bottom of Form**



## نوآوری‌ها و استارت‌آپ‌های برتر فناوری غذایی در سال ۲۰۲۲

روندهای فناوری غذایی تبدیل کرده است. گوشت پرورشی، غذای آزمایشگاهی، تغذیه گیاهی، حشرات خوراکی و مایکوپروتئین از جمله منابع جایگزین پروتئین اولیه هستند. آنها نه تنها غنی از مواد مغذی هستند، بلکه برخلاف پروتئین دام، مسیر استفاده از منابع را از مزرعه به سفره به حداقل می‌رسانند.

۲. مواد مغذی: با همه گیری کرونا، مصرف کنندگان تمرکز بیشتری بر روی تغذیه سالم داشتند و مواد مغذی را به یک روند برتر در صنعت غذا تبدیل می‌کنند. این یک عنصر حیاتی در افزایش تقاضا برای مواد مغذی است. مواد مغذی شامل مکمل‌های غذایی، غذاهای کاربردی، مواد غذایی دارویی و غذاهای تقویت کننده میکروبیوم روده مانند پری بیوتیک‌ها، پروبیوتیک‌ها و پست بیوتیک‌ها می‌شود. تحقیقات علمی بر روی مواد مغذی نشان می‌دهد که مواد مغذی مختلف در برابر اختلالات مربوط به استرس اکسیداتیو مانند آلرژی، آنزیم، دیابت و بیماری‌های ایمنی فواید سلامتی دارند.

۳. تجارت الکترونیک: تجارت الکترونیک مدتی است که در صنعت غذا و نوشیدنی مورد توجه قرار گرفته است. همه گیری کرونا منجر به افزایش نوآوری‌ها در زنجیره‌های تأمین غذا شد. برندهای مواد غذایی از پلتفرم‌های دیجیتال برای ارائه خدمات تحویل آنلاین بر اساس تقاضا و دستیابی به مشتریان از طریق مدل‌های توزیع مستقیم به مشتری (D2C) استفاده می‌کنند.

۴. ایمنی و شفافیت مواد غذایی: از آنجایی که در حال حاضر مشتریان بیشتر در مورد کیفیت محصولات غذایی که خریداری می‌کنند، فکر می‌کنند، ایمنی مواد غذایی یک نگرانی مهم است. با پرسش‌های هوشمند و دستگاه‌های مستقل درجه بندی غذای در دسترس مشتریان، تصمیم‌گیری آگاهانه قبل از انتخاب مواد غذایی برای آنها آسان شده است.

۵. شخصی سازی تغذیه: افزایش آگاهی و سلامت محوری در مورد تغذیه در میان مصرف کنندگان باعث افزایش تقاضا برای شخصی سازی تغذیه شده است. اینها نه تنها محدود به رژیم‌های غذایی مبتنی بر ژنومیک هستند، بلکه شامل ترجیحات شخصی مانند رژیم غذایی بدون قند و گلو تن، رژیم گیاهخواری و محصولات غذایی با پرسش‌های تمیز نیز هستند. کیت‌های آزمایشگاهی در خانه، مصرف کنندگان را قادر می‌سازد تا عادات غذایی را که به بهترین وجه با مشخصات ژنتیکی آنها مطابقت دارد، تعیین کنند. علاوه بر این، دستگاه‌های ردیابی مختلف به کاربران اجازه می‌دهند رژیم غذایی و شرایط سلامتی را برای ساده تر کردن رژیم غذایی خود پیگیری کنند. این نوآوری به مصرف کنندگان اجازه می‌دهد تا ترجیحات غذایی خود را ارائه دهند و در نتیجه راحتی و فروش مشتری را بهبود بخشند.

۶. دیجیتالی کردن رستوران: به دلیل همه گیری کرونا برای کاهش تماس مستقیم انسان با انسان، رستوران‌ها منوهای دیجیتال، کیوسک‌های سلف سرویس و روش‌های پرداخت بدون نقد را انعام می‌کنند. علاوه بر این، ربات‌های چت و ربات‌های صوتی، ابزارهای جدید برای کمک به مشتریان در سفارشات غذا و سایر سوالات مربوط به رستوران هستند. با داده‌های رفتاری و ترجیحی مشتری، ابزارهای مجهز به هوش مصنوعی توصیه‌های غذایی را به مشتریان ارائه و دستورالعمل‌های جدیدی را توسعه می‌دهند.

۷. مدیریت دیجیتال غذا: تجزیه و تحلیل داده‌های بزرگ و هوش مصنوعی، همراه با نظارت در زمان واقعی، مدیریت دیجیتال غذا را از مزرعه تا سفره امکان پذیر می‌کند. استارت‌آپ‌ها راه حل‌های مدیریت مواد غذایی را برای بهینه سازی فرآیندهای تولید و عملیات زنجیره تأمین توسعه می‌دهند. علاوه بر این، دیجیتالی سازی رستوران، تحلیل رفتار مشتری و پیش بینی تقاضا را بر اساس ترجیحات مصرف کننده امکان پذیر می‌سازد. در مجموع، این راه‌حل‌ها به تولید کنندگان مواد غذایی اجازه می‌دهد تا نیازهای بازار را بهتر درک و اختلالات را پیش بینی کنند، در نتیجه تلفات را کاهش داده و مواد غذایی مازاد را مدیریت



مهشید عسکری زاده

دانشجوی دکتری مهندسی شیمی، رئیس کنترل و آمار برنامه ریزی واحد تحقیق و توسعه ستاره بیض آسیا (گروه تولیدی بی‌آ)

روندهای نو ظهور فناوری مواد غذایی نشان دهنده تغییر به سمت انتخاب‌های غذایی پایدار و شخصی سازی هستیم. نگرانی در مورد آثار زیست محیطی باعث می‌شود استارت‌آپ‌ها و برندهای با تکنولوژی بالا، شیوه‌های کاهش زباله و همچنین گردش کار بدون ضایعات را یکپارچه کنند. همچنین، همه گیری کرونا تأثیر ویژه‌ای بر تسریع پذیرش فناوری‌های صنایع در سراسر زنجیره غذایی و بهبود کیفیت غذا داشت. تولید کنندگان مواد غذایی در حال دیجیتالی کردن سطوح تولید خود با رباتیک، تجارت الکترونیک و ابزارهای دیجیتالی مدیریت مواد غذایی هستند. رستوران‌ها از روبات‌ها برای مهمان نوازی، آشپزی و همچنین تبلیغ تجارت الکترونیک استفاده می‌کنند. صنایع غذایی با استفاده از تمام ابزارهای فوق، به سمت عملیات کارآمد، شفاف و پایدار، با تأثیر مستمر وضعیت بر بیمارهای همه گیر مقلبه می‌کند. هوش نوآوری مبتنی بر داده که با ارائه یک نمای کلی از فن‌آوری‌ها و استارت‌آپ‌های نو ظهور در صنعت غذا، تصمیم‌گیری استراتژیک را بهبود می‌بخشد. پلتفرم StartUs Insights بر پایه داده‌های بزرگ و هوش مصنوعی بیش از ۲۵۰۰۰۰ استارت‌آپ را در سراسر جهان پوشش می‌دهد. این پلتفرم به سرعت، یک نمای کلی جامع از فناوری‌های نو ظهور در یک زمینه خاص ارائه می‌کند. در نقشه نوآوری این پلتفرم، یک نمای کلی از ۱۰ روند نوآوری برتر صنعت غذایی را که بر شرکت‌های فناوری مواد غذایی در سراسر جهان تأثیر گذار بوده، ارائه می‌دهد. علاوه بر این، ۲۰ استارت‌آپ را که همگی روی فناوری‌های جدید کار کرده‌اند، نشان می‌دهد. ۱۰ نوآوری برتر غذایی به ترتیب درصد اثر عبارتند از: پروتئین‌های جایگزین، مواد مغذی، تجارت الکترونیک، ایمنی و شفافیت مواد غذایی، شخصی سازی تغذیه، دیجیتالی کردن رستوران، مدیریت دیجیتال غذا، کاهش ضایعات مواد غذایی، رباتیک، چاپگرهای سه بعدی غذا. در ادامه ۱۰ نوآوری جدید به همراه استارت‌آپ‌های مطرح و نوع فعالیت آنها در جدول شماره یک گردآوری شده است. ۱. پروتئین‌های جایگزین: به دلیل نگرانی‌های بهداشتی، زیست محیطی و افزایش جمعیت، جوامع به سمت منابع پروتئین جایگزین سوق داده شدند که آن را به یکی از برجسته ترین

غذایی در انبارها و فروشگاههای مواد غذایی، برچسب گذاری و نظارت سریع منجر به صرفه جویی در هزینههای کلی می شود. در واقع، شکوفایی رباتیک در صنایع غذایی در آمد تولید مواد غذایی را با سرعت افزایش داده و کنترل دقیق کیفیت غذا را تسریع می کند.

۱۰. چاپگرهای سه بعدی غذا: چاپگرهای سه بعدی غذا، رژیم غذایی شخصی و وعدههای غذایی مبتنی بر پروتئین جایگزین همچنین تغذیه دقیق و قابل تکرار را امکان پذیر می کنند. این رویکردها بر افزایش کیفیت و دقت محصولات غذایی با چاپ سه بعدی تمرکز دارند. چنین راهحلهایی پیچیدگی و هزینههای تولید مواد غذایی را کاهش می دهد. همچنین، چاپ سه بعدی به برندهای مواد غذایی اجازه می دهد تا محصولات غذایی شخصی سازی شده را در مقیاس بدون ابزار اضافی و هزینههای عملیاتی ارائه دهند.

کنند. علاوه بر این، هوش مشتری و بازار به برندها اجازه می دهد تا استراتژی های بازاریابی خود را بهینه نمایند و به طور مؤثر به مخاطبان مربوطه دسترسی پیدا کنند و فروش را افزایش دهند.

۸. کاهش ضایعات مواد غذایی: بخش بزرگی از مواد غذایی تولید شده در سطح جهان هدر یا از بین می رود. بنابراین، مهار هدر رفت مواد غذایی برای رفع نالمنی غذایی و صرفه جویی در هزینهها بسیار مهم است.

۹. رباتیک: استفاده از رباتیک در صنعت غذا نوشیدنی منجر به افزایش کارایی و ثبات در طول تولید مواد غذایی می شود؛ برای مثال رباتهای مهمان نواز در هتل ها و رستوران ها به دلیل بهبود راحتی و ایمنی مشتری، سرآشپزهای رباتیک، پهبادهای و وسایل نقلیه خودران به عنوان جایگزین های کارآمد برای خدمات تحویل دستی، هواپیماهای بدون سرنشین و دیگر رباتهای جابه جایی مواد

**جدول ۱- بررسی فناوری و استارت آپ مطرح سال ۲۰۲۲**

فناوری	سهم هر تکنولوژی	استارت آپ	فعالیت اجرایی
پروتئین های جایگزین	۲۴۶	استارت آپ هندی The Protein Brewery	تولید پروتئین فیبری از قارچ های غیر حساسیت زا
مواد مغذی	۲۱۵	استارت آپ هلندی Bnto	تولید پروتئین از حشرات
		استارت آپ آمریکایی Formhand	تولید غذاهای تخمیر شده
تجارت الکترونیک	۲۱۴	استارت آپ هندی Voll Sante	تولید غذاهای نوشیدنی کاربردی
		استارت آپ آمریکایی Orderscape	تولید ربات های صدای رستوران
ایمنی و شفافیت مواد غذایی	۲۱۳	استارت آپ فرانسیسی Quallzy	طراحی فضا های آشپزخانه فردی برای شروع سریع مشاغل
		استارت آپ کانادایی Thiefish	ایجاد پلتفرم تره قرار به عنوان سرویس (SaaS) برای خودکارسازی رعایت ایمنی غذا در رستوران ها
شخصی سازی تغذیه	۲۹	استارت آپ بریتانیایی NGX	نوم افزای Fully برای ربات های غذایی در بانی توسعه داده است.
		استارت آپ آلمانی Di*Amich	شیک های غذایی ژنتیکی شخصی سازی را ارائه می دهد.
دیجیتالی کردن رستوران	۲۸	استارت آپ چک AaHi	با استفاده از پرینت سه بعدی، غذا شخصی سازی شده ایجاد می شود.
		استارت آپ کویت Lean restaurant	پلتفرم تعامل با مشتری را برای رستوران ها فراهم کرده است
مدیریت دیجیتال غذا	۲۵	استارت آپ اسرائیلی Tastewise	با استفاده از E-Menu، QR و خدمات بدون تماس برای مشتریان ایجاد می کند.
		استارت آپ مالزیایی Hub Food Market	ایجاد موتور هوش مصنوعی Food Intellig
کاهش ضایعات مواد غذایی	۲۴	استارت آپ سنگاپوری Lumitics	یک سیستم تدارکات و موجودی ارائه داده است.
		استارت آپ بریتانیایی Drop Food	ردیاب ضایعات مواد غذایی هوشمند را توسعه داده است.
رباتیک	۲۴	استارت آپ آمریکایی Bear Robotics	طراحی پلتفرمی که مواد غذایی اضافی را به خیریه های محلی متصل می کند.
		استارت آپ کانادایی ROBGEATZ	ربات های خدمات غذایی مستقل تولید می کند.
چاپگرهای سه بعدی غذا	۲۲	استارت آپ اسرائیلی SavorEat	آشپزخانه های رباتیک مستقل ارائه می دهد.
		استارت آپ اسپانیایی COCOUS	گوشتهای گیاهی را چاپ می کند.
			با استفاده از چاپ ۳D، چاپ زیستی و روبا نیک، آنالوگ های پروتئین حیوانی گیاهی یا سلولنی تولید می کند.

**نتیجه گیری:**

فناوری به روز مواد غذایی باعث پیشرفت تحقیقات در زمینه منابع غذایی پایدار، حذف ضایعات غذایی، بهبود کارایی برای تسهیل تولید مواد غذایی و بهینه سازی عملیات صنایع غذایی می شود. بدیهی است که فناوری مورد استفاده در این صنعت هم به نفع تجارت و هم برای مصرف کننده نهایی است، چون منجر به روز ماندن و رشد تکنولوژی می شود.



منابع:

<https://www.startus-insights.com>  
<https://solutionsuggest.com>

## برگر عملگرا: کوید برگر



فهمیه خورسند

مهندس صنایع غذایی، گوشت و فرآورده های گوشتی، دانشگاه علمی کاربردی، شام، شام شیراز



فاطمه سلیمانی

مهندس صنایع غذایی، گوشت و فرآورده های گوشتی، دانشگاه علمی کاربردی، شام، شام شیراز



مریم داور

دکترای بهداشت مواد غذایی، استادیار دانشگاه علمی کاربردی، دانشگاه علمی کاربردی، شام، شام شیراز

### مبانی نظری

این پژوهش از طریق جست و جوی کاملی از گیاهان تنظیم کننده سیستم ایمنی بدن در کتابهای طب ایرانی نظیر مخزن الادویه، تحفه المومنین و قانون طب انجام شد. از میان مقالات مطالعه شده، مقالاتی که دربرگیرنده تعریف کروناویروس ها، آثار عصاره و لسانس گیاهان بر کروناویروس ها و نقش درمانی یا بازدارندگی گیاهان دارویی مؤثر بر این ویروس ها بودند، انتخاب شدند سپس ترکیبات مؤثر مشخص شده در مقالات با ترکیبات ذکر شده در مقالاتی که بیان کننده اثر درمانی و پیشگیری گیاهان بر کروناویروس بودند، مطابقت داده شد. در ادامه، عامل و دلیل ضد ویروسی بودن گیاهان مشخص شد لذا انتخاب ترکیبات آنتی ویروسی کرونای تحقیقات گسترده میدانی و اینترنتی صورت گرفت.

گیاهان نام برده در این مقاله با اضافه شدن به محصولات پروتئینی نظیر همبرگر علاوه بر به وجود آوردن طعمی جدید، می تواند در بهبود علائم بیماری کرونا نیز مؤثر باشد.

### مقدمه

مصرف انواع پروتئین ها به صورت گوشت قرمز، گوشت های سفید یا دیگر انواع محصولات پروتئینی در رژیم غذایی برای تقویت سیستم ایمنی بدن در برابر کرونا بسیار مؤثر است؛ زیرا این محصولات علاوه بر داشتن مقدار زیادی پروتئین، سرشار از انواع ویتامین ها، آهن، امگا ۳ و انواع اسید آمینوهای مورد نیاز برای ساخت بقیه مواد ضروری در بدن هستند. گیاهان دارویی به دلیل منشأ طبیعی خود، عوارض جانبی کمتری نسبت به مواد شیمیایی دارند. امروزه، گیاهان دارویی به عنوان منبع ارزشمندی از ترکیبات طبیعی برای استفاده در تولید داروهای ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی همچون غذاهای عملگر ادر نظر گرفته می شوند. به دلیل اهمیت سیستم ایمنی در کنترل و درمان بیماری ناشی از این ویروس ها، گیاهانی با قدرت افزایش سیستم ایمنی به منظور پیشگیری نیز مورد بررسی قرار گرفتند و محصول مورد بحث با گوشت قرمز، مرغ و شستر در واحد تحقیق و توسعه کارخانه شام شام تولید شد.

### برخی از گیاهان اضافه شده به این کوبرگر با اثر ضد ویروسی بر کرونا ویروس را در جدول زیر مشاهده می کنید:

نام فارسی	نام علمی گیاه	ویروس تحت تاثیر	ماده مؤثر	شماره منابع
زنجبیل	Zengiber officinale	کووید ۱۹	عملکرد مشابه داروهای کلروکین	۲۲/۲۳
دارچین	Cinamomunzeleranicum	کووید ۱۹	روزنول	۳۰/۳۱
سیاهدانه	Nigella satival	کووید ۱۹	نیلگیدین، آلفا، هیلیدین	۳۳

### سیاهدانه:

### زنجبیل:

زنجبیل گیاهی تک لپه ای از خانواده زینجیبراسه است و از تکثیر ویروس جلوگیری می کند که به همین دلیل در نظریه عملکرد چگالی، از آن به عنوان یک داروی امیدوار کننده برای کووید ۱۹ نام برده شده است. زنجبیل یکی از بهترین غذاها برای تسکین بیماری است. در یک بررسی منتشر شده در مجله بین لملی طب پیشگیری، محققان ثبت کردند که خواص ضد التهابی قوی در ریشه زنجبیل در مبارزه با سرماخوردگی یا آنفلوآنزا نقش سلسی دارد. از آنجایی که التهاب می تواند پاسخ ایمنی بدن شما را تحت تاثیر قرار دهد، زنجبیل می تواند نقش کلیدی در تقویت سیستم ایمنی شما داشته باشد.

سیاهدانه از خانواده آلاله و گیاهی یک ساله به ارتفاع ۶۰ تا ۷۰ سانتی متر است. این گیاه گل های سفید و آبی و دانه های شیری رنگی دارد که در اثر هوا سیاه رنگ می شوند. در پژوهشی که توسط محققان روی کووید ۱۹ انجام گرفته، مشخص شده است که ترکیبات موجود در دانه گیاه سیاهدانه شامل: نیگلیدین، نیگلیدین، نیگلیمین، کارواکرول، آلفا-هیدرین، تیمول، تیمو کونیتون، دی تیمو کونیتون و تیموهیدرو کونیتون هستند که هر کدام از این ترکیبات به نحوی می توانند اثر پیشگیرانه داشته باشند؛ اما دو ترکیب نیگلیدین و آلفا هیدرین با اتصال به پروتئاز اصلی، بیشترین تاثیر را بر کووید ۱۹ داشته اند و توانسته اند این ویروس را مهار کنند.

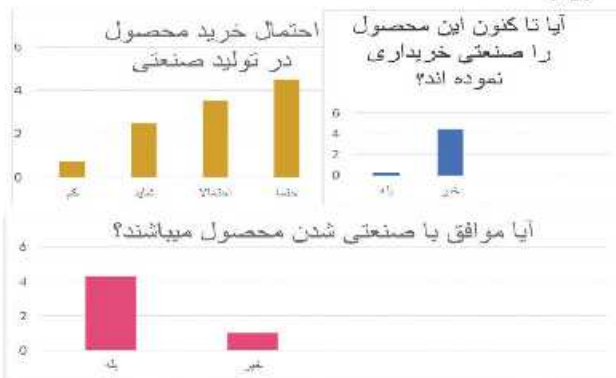
پروبیوتیک روده، محافظت از سیستم اعصاب مرکزی و کاهش مرگ سلولی ناشی از ضعف سیستم ایمنی می‌شود.

### تجزیه و تحلیل داده‌ها

بر اساس پژوهش حاضر، موفق به تهیه برگ عملگرایی تحت عنوان «کووید برگ» (برگ منلسب دوره اپیدمی کرونا) با خواص آنتی ویروس کرونا، عامل مؤثر در پیشگیری از ابتلا به بیماری کرونا، تقویت سیستم ایمنی بدن و مفید برای سلامت پوست و مو در دوران پساکووید شدیم. این کووید برگ دارای طعمی جدید برای مصرف کننده و بافتی ترد و برش پذیر است. پس از بررسی‌های آماری همان طور که در نمودارهای زیر ملاحظه می‌کنید، این محصول (برگ عملگر) از نظر طعم، بافت، رنگ، تردی و آبدار بودن نتایج قابل قبولی را کسب کرد.



در بخش پرسش نامهای آماری مطابق نمودارهای زیر که برای این محصول تهیه شد، اکثریت افراد به علت شیوع ویروس کرونا موافق با صنعتی شدن محصول بودند.



### زردچوبه:

این ادویه حاوی یک ترکیب ضد التهابی قوی به نام کورکومین است. بر اساس مطالعاتی که در مجله ایمونولوژی بالینی منتشر شده است، کورکومین تولید سلول‌های T را فعال کرده که در نتیجه آن، سلول‌های اصلی برای سلامتی شما در سیستم ایمنی بدنشان می‌جنگند.

### رزماری:

رزماری یکی از بهترین مواد غذایی برای تقویت سیستم ایمنی بدن است. بررسی‌های انجام شده در علوم غذایی و تغذیه اشاره کرده‌اند که بیشتر گیاهانی مانند رزماری، حاوی آنتی‌اکسیدان‌هایی هستند که به عنوان خواص ضد التهابی در بدن عمل می‌کنند. این اثر ضد التهابی به سلامت دستگاه گوارش و روده کمک کرده و منجر به تقویت سیستم ایمنی برای حفظ سلامت شما می‌شود همچنین نقش مؤثری در سلامت پوست و مو، خواص ضد سرطانی و تنظیم هورمونی دارد.

### آویشن:

اصلی‌ترین ترکیب فرار در این گیاه تیمول بوده که جزء اصلی فنلی آویشن است و کارواکرول جزء فرعی آن به حساب می‌آید. تیمول و کارواکرول سبب خنثی شدن پراکسید هیدروژن و اثر رادیکالی آزاد اکسیژن در تولید لنفوسیت‌ها می‌شوند و از این راه، مرگ سلول‌ها را کاهش داده، آثار حفاظتی بر DNA اعمال می‌کنند و تضعیف سیستم ایمنی را کاهش می‌دهند.

### دارچین:

در تحقیقات انجام شده در این زمینه مشخص شده است که بخش زیادی از اسانس دارچین راسینامیک آلدئید و اوژنول تشکیل می‌دهد که دارای خواص ضد آنفولانزایی بالایی هستند با توجه به پروتئین هم‌گلوپتین و ویروس و میل ترکیبی سینامیک آلدئید و اوژنول موجود در گیاه به آن، به نظر می‌رسد این گیاه نیز می‌تواند در درمان کووید ۱۹ و سایر بیماری‌های تنفسی مفید باشد.

### سیر:

سیر به عنوان یکی از بهترین مواد غذایی برای تقویت سیستم ایمنی بدن شناخته می‌شود. مروری بر مواد غذایی منتشر شده در پایگاه داده‌های مرورهای سیستماتیک کاکرین، نشان داد که گروهی از شرکت کنندگان در مطالعه‌ای که در یک دوره سه‌ماهه سیر می‌خوردند، تنها ۲۴ مورد سرماخوردگی داشتند که این در مقایسه با ۶۵ مورد، کاهش قابل توجهی داشت. با این حال، محققان خاطر نشان کردند که برای تأیید تأثیر واقعی سیر بر سرماخوردگی، باید مطالعات بیشتری انجام شود.

### بحث و نتیجه‌گیری

بر اساس آنچه تاکنون در این مقاله مطرح شد، برای تولید محصول مورد نظر (برگ عملگر) انواع متعددی از نمونه‌ها با فرمولاسیون‌های مختلف تهیه کردیم. پس از انجام تست‌های مربوطه همچنین تست‌های ارگانولپتیک در نهایت بهترین نمونه انتخاب و در مجتمع صنعتی پروتئینی شام شام منجر به تولید آزمایشی محصول شد.

با توجه به اینکه تقویت سیستم ایمنی یکی از راهکارهای مؤثر در پیشگیری و کنترل ویروس‌ها همچنین ویروس‌های خلواده کرونا است، گیاهان به کار رفته در این محصول علاوه بر خلصیت آنتی ویروس کروناسبب افزایش باکتری‌های



## راز موفقیت برندهای محصولات غذایی در

## شبکه‌های اجتماعی



### 2 رایتگر باشید

این امر یک واقعیت است که افراد تمایل چندانی به مطالعه متن در شبکه‌های اجتماعی ندارند. در این رابطه هر چه موارد طولانی‌تر شود، شانس دیده شدن نیز کاهش پیدا خواهد کرد. شما به جای تلاش برای توضیح کامل یک محصول می‌توانید آن را به سادگی در قالب ویدئو توضیح دهید. برخی از افراد اقدام به تولید مواردی نظیر یادگست نیز می‌کنند. در واقع شما باید به دنبال ساده‌ترین راه برای انتقال مفاهیم به مخاطب خود باشید. با این اقدام شانس موفقیت شما به مراتب بالاتر خواهد بود. در این راستا، همواره تکنیک‌هایی نیز وجود دارد برای مثال به جای آنکه یک محصول غذایی را تنها در دو استوری توضیح دهید، آن را به ۱۵ بخش یا متن‌های کوچک و تصاویر متعدد تبدیل نمایید. در واقع شما باید تا حد امکان کار خود توجه داشته باشید. بدون شک جذابیت شما، باعث نادیده گرفته شدن طولانی بودن اقدام شما خواهد شد.

### 2 تصاویر را شخصاً تهیه نمایید

آیا شما نیز تصور می‌کنید که تصاویر رامی‌توان به سادگی از سایر سایت‌ها دریافت کرد؟ بدون شک، پاسخ به این مورد منفی بوده و لازم است تا تصاویر منحصر به فردی را تهیه نمایید. این امر باعث خواهد شد تا تأثیر گذاری شما به مراتب بیشتر شود. همچنین افراد به صفحاتی که خودشان تصاویر و ویدئوها را تهیه می‌کنند، راحت‌تر اعتماد کرده و این امر باعث خواهد شد تا شانس موفقیت به مراتب بالاتری داشته باشید. در این راستا، فراموش نکنید که با توجه به کیفیت بالای تصاویر موجود یک اقدام متوسط نیز با استقبال لازم

یکی از سوالات رایج مدیران برندهای

مختلف صنایع غذایی این است که

چگونه می‌توان در شبکه‌های اجتماعی،

به نرخ تعامل بالایی دست پیدا کرد. در

این مقاله ذکر این نکته ضروری است که

امروزه این فضا، به مهم‌ترین بستر جهت

اقدامات بازاریابی تبدیل شده است. در این

راستا، اگرچه توصیه‌های متعددی وجود دارد،

با این حال اگر بخواهیم به دنبال مواردی باشیم

که برای تمامی شبکه‌ها و برندها، کاربرد لازم

را داشته باشد بدون شک ترندهای ساده

بهترین گزینه خواهد بود. در این راستا ۸ مورد

منتخب را بررسی خواهیم کرد.





مناسب محسوب می‌شود. شما می‌توانید با گرفتن ایمیل مشتریان، اقدامات جانی لازم را انجام دهید، برای مثال ممکن است یک مشتری، سلیقه و خواسته‌های خاصی را داشته باشد. در این زمینه بدون شک شما نامی تولید صفحه خود را مطلق نظر آنها تغییر دهید. با این حال می‌توانید محتوای منظر آنها را در قلب ایمیل، ارسال نمایید. بدون شک با این اقدام، رضایت کاربران، رشدی چشم‌گیر را پیدا خواهد کرد. در این رابطه با توجه به این امر که فعالیت در شبکه‌های اجتماعی به مهم‌ترین اقدام بازاریابی تبدیل شده است، توصیه می‌شود که برای مدیریت درست این بخش، یک تیم حرفه‌ای را داشته باشید. در واقع اگر بخواهید همه کارها را شخصاً انجام دهید، بدترین نتایج ممکن را به دست خواهید آورد.

### از معجزه هشتگ‌ها غافل نشوید

اگر از هشتگ استفاده نکنید، تقریباً تمامی اقدامات خود را هدر داده‌اید. در واقع مزیت هشتگ‌ها این است که باعث می‌شود تا محتوای شما در دست‌بندی‌های گوناگون قرار گیرد که این امر به معنای افزایش شانس باز دید خواهد بود. در این رابطه توصیه ما این است که بهترین هشتگ‌ها را انتخاب نمایید. برای این امر نیز ابزارهای مختلفی وجود دارد. با این حال نکته بسیار مهم در این زمینه توجه به میزان استاندارد استفاده از هشتگ‌ها است. در این رابطه سقف استفاده از موارد در شبکه‌ای نظیر توییتر صرفاً دو عدد است. این امر در حالی است که برای اینستاگرام حتی می‌توان از ۱۰ مورد نیز استفاده کرد.

**منبع:** سایت فرصت امروز



همراه نخواهد بود. اگر شما توانایی و ابزار لازم را برای چنین اقداماتی ندارید، توصیه می‌شود که با یک فرد حرفه‌ای، قرارداد امضا کنید.

### محتوایی با مشارکت مشتریان داشته باشید

با توجه به این امر که هدف اصلی تمامی صفحات تجاری، افزایش فروش است، شما باید به خواسته‌های مخاطبان توجه ویژه‌ای داشته باشید. در این راستا یکی از مواردی که همواره مورد توجه بوده است، نظر افرادی است که تجربه استفاده از محصول را دارند. منظور یک ویدیوی تبلیغاتی که در آن صرفاً از محصول شما تعریف شود، نبوده و لازم است تا کاملاً صادقانه رفتار نمایید. در واقع شما باید اجازه دهید که مشتری، نظر واقعی خود را بیان نماید. در این رابطه بهترین اقدام، ضبط کلیپ خواهد بود. در واقع هیچ چیز به اندازه دیدن چهره مشتری، اعتمادسازی را به همراه نخواهد داشت. در کنار این موضوع ضروری است تا به دنبال راهکارهایی برای افزایش تعامل با مشتری نیز باشید. برای این امر نظر سنجی، پرسش و پاسخ از جمله ساده‌ترین اقدامات محسوب می‌شود.

### ترندها را مورد توجه جدی خود قرار دهید

ترندها را می‌توان موضوعاتی دانست که به یک باره و برای بازه زمانی مشخصی، در مرکز توجه قرار می‌گیرند. به همین خاطر اگر به موقع نسبت به آنها واکنش نشان دهید، بدون شک یک شانس بزرگ را از دست خواهید داد. هر چند به نظر می‌رسد که پیدا کردن ترندها، امری دشوار است. با این حال ابزارها و تکنیک‌های مختلفی در این رابطه وجود دارد. در این رابطه گوگل، ابزارهای بسیار خوبی را معرفی کرده است. با این حال اقدام ساده‌تر این است که هشتگ‌های محبوب را در هر یک از شبکه‌ها، پیدا کرده و آنها را به صورت مداوم، مورد بررسی قرار دهید. این امر باعث می‌شود تا همواره، محبوب‌ترین موضوعات را شناسایی نمایید. همچنین توجه به فعالیت‌های انجام شده از سوی سایر برندها نیز راهت‌های عمل بسیار خوبی خواهد بود.

### از پست مهمان استفاده نمایید

آیا تصور شما این است که استراتژی پست مهمان تنها به نشریات و سایت‌ها اختصاص دارد؟ واقعیت این است که در این رابطه هیچ محدودیتی وجود نداشته و شما می‌توانید به سادگی و سریعاً اقدامات لازم را انجام دهید. تنها کافی است تا موارد منتخب را پیدا کرده و اقدام به باز نشر آنها نمایید. همچنین می‌توانید با سایر صفحات، همکاری داشته و با قرار دادن منتخب محتوای یکدیگر، شانس جلب نظر مخاطبان آنها را به دست آورید. با این اقدامات، مسیر موفقیت شما هموارتر خواهد شد.

### از اینفلوئنسرها غافل نشوید

اینفلوئنسرها پادشاهان شبکه‌های اجتماعی هستند. به همین خاطر بسیار مهم است که با آنها همکاری داشته باشید. در این راستا توصیه می‌شود که خود را تنها به افرادی مشخص محدود کرده و حتی از میکرو اینفلوئنسرهای نیز غافل نشوید. این اقدامات خود به افزایش اعتبار شما نیز منجر خواهد شد.

### خود را محدود نکنید

برای این امر که صفحه شما در یک شبکه اجتماعی با موفقیت بالاتری همراه باشد، شما الزاماً به این محیط محدود نبوده و می‌توانید از امکانات موجود دیگر نیز استفاده نمایید. در این راستا ایمیل، یک گزینه کاملاً



## برند مواد غذایی و جایگاه آن در صنعت غذا

# روند ثبت برند مواد غذایی چگونه است؟

باید در این طبقه اعلام صورت بگیرد تا مشخص شود که آیا پیش از این، این برند یا برند مشابه آن را ثبت کرده است یا خیر. اگر پاسخ منفی بود، متقاضی می‌تواند برای ثبت برند مواد غذایی جدید اقدام کند. در صورتی که برند مشابه قبلاً ثبت شده باشد، وی باید نام تجاری را انتخاب کند. برند مواد غذایی می‌تواند به شکل یک لسم یا به شکل و فرم خاص یا با علامت تجاری مواد غذایی ثبت شود. در هر صورت برای ثبت نام تجاری مواد غذایی یا ثبت لوگوی مواد غذایی باید نمونه‌ای از برند حتماً مورد اعلام قرار گرفته و برای اداره ملکیت فرستاده شود. پس از ۳۵ تا ۴۰ روز کاری در صورت تأیید اولیه برند، آن برند یا ثبت علامت تجاری مواد غذایی نزد اداره ملکیت تضمین شده و محفوظ باقی می‌ماند و بعد از آن لازم است که سایر مراحل طی گردد.

### نحوه ثبت برند مواد غذایی

ثبت برند مواد غذایی یکی از الزامات قانونی و حقوقی در عرصه صنعت مواد غذایی است. در واقع شرکتهایی که در اساسنامه خود موضوع تولید و توزیع یا خدمات مرتبط با مواد غذایی را انتخاب کرده‌اند تنها باید از سازمان غذا و دارو و مجوز فعالیت دریافت نمایند تا فعالیت آنها رسمی و قانونی باشد بلکه در هنگام فعالیت نیز باید برند و یا علامت تجاری مشخص و ثبت شده داشته باشند. تولید مواد غذایی و فروش و پخش آن، صنعتی پر درآمد و همیشگی بوده و هست و به دلیل تقاضای بالا جهت خرید محصولات غذایی تعداد تولیدکنندگان و عرضه‌کنندگان محصولات غذایی بیشتر از هر صنعت دیگری می‌باشد، از این رو تقاضا برای ثبت علامت تجاری مواد غذایی در طبقات مختلف زیاد بوده و

در همه دوران‌ها، مواد غذایی نیاز اصلی انسان‌ها بوده و با گذشت زمان همواره از سوی فعالان تجاری و اقتصادی به عنوان بازاری کارآمد و منسب برای تجارت شناخته شده است. با توجه به این نیاز هر روزه و نقش مهم آن در حفظ سلامت، مردم به دنبال برندهای مواد غذایی معتبر و باکیفیت هستند چون به سلامتی خود و خانواده‌شان اهمیت می‌دهند.

به همین دلیل شرکت‌ها و کارخیزان فعال در حوزه غذایی کشور اغلب به ثبت یک برند یا علامت تجاری بسنده نمی‌کنند، بلکه با توسعه فعالیت‌ها و تعریف طبقات برند، هر روز برندی جدید برای خود در بازار معرفی می‌نمایند و اهداف و استراتژی‌های تبلیغاتی و بازاریابی خود را بر نشان تجاری مواد غذایی جدید استوار می‌کنند.

یک کارخیز تولیدی در حوزه مواد غذایی عملیات ثبت برند مواد غذایی را برای گروه‌های مختلف غذایی انجام می‌دهد؛ مثلاً یک برند برای خانواده محصولات غذایی بانی، یک برند برای خانواده غذایی تنقلات و آجیل‌ها، یک برند برای نوشیدنی‌ها و غیره. به همین دلیل می‌توان گفت که نقش ثبت برند و علامت‌های تجاری در صنایع تولید مواد غذایی برای افزایش اعتبار و وجهه شرکت‌های مواد غذایی بسیار حائز اهمیت است.

ثبت برند مواد غذایی در واقع به غیر از همراه داشتن مزیت‌های رسمی برندهای مطرح موجود در بازار (مثلند ایجاد تمایز و استفاده کاربری برای تبلیغات و بازاریابی) به عنوان فاکتوری برای طبقه‌بندی و تقسیم محصولات غذایی، بازاربایان و بازارها مورد استفاده قرار می‌گیرد.

با ذکر تمامی این موارد باید توجه داشت که ضرورت ثبت برند مواد غذایی فقط همین‌ها نیست بلکه به دلیل ارتباط تنگاتنگ مواد غذایی با سلامت انسان‌ها، شرکت‌های مواد غذایی مازم هستند که برند خود را به ثبت برسانند. هیچ کارخانه مواد غذایی بدون داشتن برند به عنوان شناسنامه محصولات خود نمی‌تواند در بازار اقدام به فروش نماید.

### چگونگی ثبت برند مواد غذایی

روند ثبت برند مواد غذایی در طبقه شغلی ۳۵ انجام می‌شود. پیش از ثبت برند مواد غذایی جدید،

آگهی اول و دوم برند یا هزینه متقاضی در اداره مالکیت معنوی تهیه می‌شود و در روزنامه رسمی و یک روزنامه کثیرالانتشار چاپ خواهد شد که باید اصل این روزنامه‌ها نگهداری شود.

پس از طی این مراحل گواهی‌نامه ثبت برند مواد غذایی به نام فردی که برای اولین بار این برند را تقاضا داده، صادر می‌شود. در صورتی که کسی به ثبت این برند اعتراض داشته باشد می‌تواند مراتب اعتراض و شکایت خود را در زمان انتشار آگهی این برند اعلام نماید، البته پس از گذشت این زمان و یادداشتن وکیل و طرح ادعای مدارک لازم نیز می‌توان برای لبطال حق ثبت اقدام کرد. برندهای مواد غذایی بهتر است با دیدگاه تجارت جهانی به ثبت برسند. مواد غذایی بیشترین برند را در ایران و جهان به ثبت می‌رسانند و بازار بهتری نسبت به همه انواع تولیدات دیگر دارند و شرایط صادراتی آنها راحت‌تر است. به همین دلیل شرکتها پس از کسب توفیقاتی غالباً به دنبال انجام صادرات و واردات و یا ثبت برند خود در کشورهای دیگر هستند. به همین دلیل داشتن نمادهای لاتین در برند هم پیشنهاد می‌شود. اگر مالکید طرحی را ثبت کنید که در آن علائم لاتین وجود دارد باید در مدارک خود کارت بازرگانی را هم اضافه کنید. اگر هم خواهان ثبت برند خود در سایر کشورها هستید، بهتر است از ابتدا روند ثبت بین‌المللی برند مواد غذایی را با پرداخت هزینه یک باره آغاز کنید. ثبت برند به صورت بین‌المللی با استفاده از قوانین جهانی مندرج در توافقنامه مادرید و در شرکت ثبت جهانی برند WIPO انجام می‌شود. برای این کار ابتدا شما از مالکیت برند را در داخل کشور خود و بر اساس قوانین ثبت مالکیت معنوی ایران به ثبت رسیده باشید و سپس با ارسال تقاضای نامه‌ای از خود رابه صورت جهانی به ثبت برسانید. با ثبت برند مواد غذایی به شکل لاتین و بین‌المللی شهرت و اعتبار بر نندان هم افزایش خواهد یافت. برندها شناسه محصولات شما هستند و در صورت موفقیت در معرفی برند خود فروش و رشد بیشتری را در شرکت به دست خواهید آورد که این کار با استفاده از طرحی قوی و همه‌جانبه از برند ممکن است.

### اطلاعات مورد نیاز روی بسته‌بندی پس از ثبت برند مواد غذایی

پس از ثبت برند مواد غذایی، باید توجه داشته باشید که بسته‌بندی این محصول هم شرایط خاص خودش را دارد. بعضی از اطلاعاتی که از شما باید روی بسته‌بندی مواد غذایی ذکر شوند، به این شرح است:

- نام محصول
- مواد تشکیل‌دهنده
- سری ساخت
- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت
- تاریخ تولید و انقضا
- عبارت «ساخت ایران» روی برچسب
- وزن خالص
- نام و آدرس مؤسسه سازنده

### مزایای ثبت برند مواد غذایی

با در نظر گرفتن همه جوانب ذکر شده درباره ثبت برند مواد غذایی، حتماً به این موضوع واقف شده‌اید که این کار مزایای بی‌شماری دارد. از جمله مزایای ثبت برند مواد غذایی می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

- افزایش فروش
  - جلب اعتماد مشتری
  - گسترش تبلیغات بر اساس برند ثبت شده مواد غذایی
  - امکان شرکت در بازار رقابت
  - ایجاد لحصار برای محصول غذایی
  - تشویق شرکتها به حفظ و بهبود کیفیت محصولات
  - اهمیت در روند اخذ مجوزهای مربوط به اعطای نمایندگی
  - توانمندسازی مشتریان برای تشخیص محصول مورد نظر
  - افزایش اعتبار و وجهه برای شرکت و محصول
  - ایجاد منبع درآمد مستقیم از محل حق امتیاز نشان تجاری ثبت شده مواد غذایی
- منبع: سایت «ثبت قرنا»

تعداد علامات تجاری ثبت شده در این صنعت به دلیل تراکم محصول بالا بسیار زیاد و بعضاً ثبت علامت تجاری یا برند مواد غذایی برای بعضی از متقاضیان کار بسیار سختی می‌باشد. به جهت ثبت برند مواد غذایی ابتدا باید بدانید که مواد غذایی به چه دسته‌هایی تقسیم می‌شوند:

- شیر و لبنیات
- گوشت و حبوبات
- گروه میوه‌ها و سبزیجات
- گروه نان غلات

### در همین راستا، ۱۰ مورد از مغذی‌ترین مواد غذایی هم به شرح زیر هستند:

سبزیجات، میوه‌ها، غلات کامل (سیوس دار)، حبوبات (نخود فرنگی و لوبیای خشک)، محصولات لبنی کم چرب، مواد غذایی دریایی، آجیل‌ها و مغزها، شیرین‌کننده‌های طبیعی، گوشت قرمز بدون چربی و گوشت طیور، نوشیدنی‌های سالم. شرکتهای ثبت شده مواد غذایی باید برای ثبت برند مواد غذایی خود ابتدا پروانه تأسیس را دریافت نموده باشند. پروانه تأسیس سندی است که پس از ثبت شرکت مواد غذایی و صدور پروانه بهره‌داری شرکت توسط معاونت غذا و دارو دانشگاه صادر شده باشد. همچنین دارای مسئول فنی با شرایط فوق‌الذکر باشند، در غیر این صورت نمی‌توانند برای ثبت برند اقدام کنند.

### مراحل ثبت برند مواد غذایی

همانگونه که قبلاً گفته شد برای ثبت برند مواد غذایی از مالکیت شرکتها اقدام نمایند؛ یعنی شناسایی تولیدکننده مواد غذایی در بازار توسط بازرسان بهداشت ضرورت دارد چون موضوع سلامت عمومی در میان است و تنها با احراز شرایط مربوطه و شناخته شده بودن تولیدکننده مواد غذایی امکان ثبت برند یا علامت تجاری مواد غذایی وجود خواهد داشت. به همین دلیل علاقه‌مندان به فعالیت در حوزه مواد غذایی باید پس از کسب مجوزهای لازم و ثبت شرکت خود قبل از آغاز هر گونه تبلیغات و بازاریابی محصولات با استفاده از نشان تجاری، باید آن را به ثبت برسانند. بنابر این اولین قدم برای ثبت علامت تجاری مواد غذایی داشتن یک طرح منحصر به فرد و با طراحی مختص تولیدکننده مواد غذایی می‌باشد. طرحی که نه تنها توانایی ایجاد تمایز بین محصولات و خدمات شرکت را داشته باشد بلکه تلخ قوانین تجاری جمهوری اسلامی ایران، آئین‌نامه‌های اداره ثبت مالکیت معنوی به عنوان متولی ثبت برند در ایران و همچنین مقررات و دستورالعمل‌های سازمان جهانی ثبت برند WIPO باشد. بعضی از شرایط لازم برای یک برند مواد غذایی قابل قبول به این صورت هستند: عدم کپی برداری یا استفاده از ترکیبات موزایی با سایر برندها، عدم استفاده از علائم فریبنده، داشتن قابلیت معرفی محصول، عدم استفاده از برخی از حروف و نشانه‌ها و بسیاری از مواردی دیگر که باید در طرح برند در نظر گرفته شود.

طرحی که مورد تأیید باشد باید توسط شخص متقاضی، نماینده قانونی او وکیل حقوقی شرکت در سایت اداره مالکیت معنوی، ثبت شده و در ادامه درخواست ثبت برند مواد غذایی ارائه شود. این درخواست نیازمند ارائه مدارک لازم می‌باشد که یکی از این مدارک اظهارنامه ثبت برند مواد غذایی است که باید به خوبی تنظیم شود. مدارک باید در سایت بارگذاری شوند تا کارشناسان اداره مالکیت معنوی آنها را بررسی و ارائه نظر کنند.

طرح‌هایی که تأیید می‌شوند باید در خود اداره مالکیت معنوی تشکیل پرونده داده شود. سپس باید هزینه ثبت برند مواد غذایی پرداخت شود و مراحل ثبت در خود اداره به پایان برسد.



بنیان گذار نسل جدید مدیریت تبلیغات  
 و اطلاع رسانی در استان فارس و جنوب کشور

کانون تبلیغات توسعه  
 TOSEE AD. AGCY.

## شاخص های نسل جدید مدیریت تبلیغات

توسعه محوری

سازمان یافتگی

هدفمندی



خدمات چاپ و پوس از چاپ



عکاسی حرفه ای



طراحی گرافیکی



تبلیغات ورزشی



خدمات مطبوعاتی و رسانه‌ای



تبلیغات سمعی و بصری



بانک های جامع اطلاعاتی



مشاوره و برنامه ریزی تبلیغاتی



تبلیغات انتخاباتی



دیجیتال مارکتینگ



هدایا و محصولات تبلیغاتی



تبلیغات محیطی و رسانه شهری

تبلیغات با هدف توسعه  
 تبلیغات به سبک توسعه  
 کانون تبلیغات توسعه

فارس - شیراز - خیابان شهید فقیهی (مورتگر)  
 کوچه ۱۲، ساختمان پزشکان دیبا، طبقه ۲، واحد ۳

☎ ۰۹۱۷۵۳۰۰۸۳۴ | ۷۱۳۴۷ - ۹۷۹۳۴  
 ☎ ۰۹۱۷۰۴۵۷۵۳۷ | ۰۷۱ - ۳۲۳۶۳۲۵۷

[www.toseeads.com](http://www.toseeads.com)

[www.toseeads@gmail.com](mailto:www.toseeads@gmail.com)

[@tosee.advertisement](https://www.instagram.com/tosee.advertisement)

## بسته‌بندی هوشمند در صنایع غذایی



### بسته‌بندی‌ها به روش سنتی پاسخ‌گوی نیازهای زیر هستند:

- این بسته‌بندی‌ها برای برقراری ارتباط با مصرف‌کننده به عنوان یک ابزار بازاریابی استفاده می‌شوند.
- سبب محافظت از محصول در برابر آثار مخرب محیط خارجی می‌باشند.
- در درگیری‌ها و محصولات با اندازه‌ها و اشکال مختلف هستند.
- برای ارائه سهولت بیشتر به مصرف‌کننده و صرفه‌جویی در زمان وی استفاده می‌شود.
- از آن جایی که امروزه جامعه پیچیده‌تر و نوع زندگی‌ها متفاوت شده است، بسته‌بندی سنتی دیگر جویگویی نیازها نیست. اگر چه به توسعه اولیه سیستم‌های توزیع غذا کمک کرده است.
- هدف از بسته‌بندی مواد غذایی محافظت از مواد غذایی در برابر آلودگی‌های شیمیایی و میکروبی، بخار آب، اکسیژن و نور است. این استفاده از بسته‌بندی نقش مهمی در تعیین ماندگاری یک ماده غذایی دارد. به طور کلی این نقش نسبتاً منفعل و بی‌اثر است؛ اما در سال‌های اخیر ایده بسته‌بندی فعال و هوشمند بیشتر مورد توجه قرار گرفته و محصولات تجاری زیادی در حوزه مواد غذایی معرفی و مورد استفاده قرار گرفته‌اند.

**برای مواد بسته‌بندی که در تماس با مواد غذایی هستند، الزامات عمومی به طور معمول بر دو مورد زیر متمرکز است:**

- ایمنی یا محدود کردن نفوذ مواد بسته‌بندی به غذا
- پایداری بسته‌بندی بر کیفیت حسی غذا
- بسته‌بندی هوشمند در مرحله اولیه توسعه فناوری است. در این فناوری برای تسهیل تصمیم‌گیری، از عملکرد ارتباطی بسته‌بندی برای دستیابی به مزایای افزایش ایمنی و کیفیت مواد غذایی استفاده می‌کند.

### فناوری بسته‌بندی هوشمند

#### بسته‌بندی فراهوشمند (Smart Packaging) چیست؟

در سال‌های اخیر، اصطلاحات بسته‌بندی فراهوشمند (Smart Packaging) و بسته‌بندی هوشمند (Intelligent Packaging) رواج یافته است. مفهوم این اصطلاحات اغلب به جای هم استفاده می‌شود اما در اصل، آن‌ها با معنی

بسته‌بندی هوشمند یک فناوری نوآورانه است

که در سال‌های اخیر در حال توسعه است.

این نوع بسته‌بندی علاوه بر حفظ غذا باعث

بهبود کیفیت و ماندگاری غذا نیز می‌شود.

سیستم‌های بسته‌بندی مواد غذایی هوشمند

بسته‌بندی‌هایی هستند که شامل ابزارهایی

برای نظارت بر مواد غذایی بسته‌بندی شده

و یا محیط اطراف آن‌ها هستند. بنابراین، این

بسته‌بندی‌ها معمولاً اطلاعات مربوط به کیفیت

یا ایمنی غذا را در هر زمان مشخصی بیان

می‌کنند، بدون اینکه به ندریخ انقضای غیر

دقیق بستگی داشته باشد. بنابراین این نوع

بسته‌بندی نه تنها به جلوگیری از بیماری‌های

ناشی از مصرف مواد غذایی ناپایمن کمک

می‌کند، بلکه از ضایعات هنگفت مواد غذایی

که از همان ابتدایه دست می‌آید نیز جلوگیری

می‌کند.



مفاوتی استفاده می شوند.

بسته بندی هوشمند (Intelligent Packaging) را می توان به عنوان یک سیستم بسته بندی که حس می کند و ارتباط برقرار می نماید، تعریف کرد؛ در حلی که بسته بندی فراموشمند (Smart Packaging) به عنوان سیستمی که دارای قابلیت های هر دو نوع بسته بندی هوشمند و فعال است، تعریف می شود. در تعریف دیگری بسته بندی هوشمند عبارت است از نظارت بر شرایط غذاهای بسته بندی شده برای ارائه اطلاعات در مورد کیفیت مواد غذایی در حین نگهداری و حمل و نقل.

بسته بندی هوشمند را می توان به عنوان یک سیستم بسته بندی که قادر به انجام عملکردهای هوشمند (مانند تشخیص، تشخیص، ردیابی، ضبط (ثبت) و برقراری ارتباط) برای دستیابی به موارد زیر است، تعریف کرد. یک بسته در صورتی می تواند هوشمند باشد که توانایی ردیابی محصول، حس کردن محیط داخل یا خارج بسته بندی و برقراری ارتباط با انسان را داشته باشد؛ به عنوان مثال یک بسته بندی هوشمند می تواند وضعیت ایمنی و کیفیت یک محصول غذایی را کنترل کند و به مصرف کننده یا تولید کننده مواد غذایی هشدار اولیه بدهد. بسته بندی هوشمند را می توان به عنوان یک تکنیک بسته بندی حاوی یک نشانهگر خارجی یا داخلی برای بیان کیفیت و تاریخچه محصول فعال تعریف کرد.

#### فناوری بسته بندی هوشمند مواد غذایی (Intelligent packaging)

«مواد بسته بندی هوشمند» اصطلاحی است که برای نشان دادن دسته ای از مواد بسته بندی با قابلیت های ویژه ای استفاده می شود؛ از جمله این قابلیت ها این که می تواند بر وضعیت مواد غذایی بسته بندی شده یا محیط مواد غذایی داخل بسته بندی که شامل دما، PH و غیره می شود، نظارت کنند و اطلاعات مربوط به آن ها را در اختیار کاربر قرار دهند. این نوع بسته بندی را می توان به عنوان یک عملکرد گسترده از بسته بندی سنتی تفسیر کرد که بسته به تولدش در درک و ثبت تغییرات رخ داده در غذا یا محیط آن، مسئول ارتباط یا مصرف کننده است. مزیت افزوده بسته بندی هوشمند، کمک به بهبود سیستم های تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی (HACCP) و تجزیه و تحلیل کیفیت و نقاط کنترل بحرانی (QACC) می باشد. از این رو، سبب تشخیص در محل محصولات غذایی غیر مطمئن، شناسایی خطرات بالقوه سلامتی و ایجاد استراتژی هایی برای کاهش وقوع آن ها است که در نهایت منجر به بهبود کیفیت غذا می شود. بسته بندی فعال، شامل مکلیز مهایی برای بهبود پایداری مواد غذایی است؛ مانند حذف عوامل مضر یا راه سازی اجزایی که پایداری غذا را افزایش می دهد. برخلاف آنها، فناوری سیستم های بسته بندی هوشمند معمولاً به طور مستقیم ماندگاری مواد غذایی را افزایش نمی دهند، بلکه اطلاعات مربوط به کیفیت مواد غذایی را به ذی نفعان زنجیره تأمین مواد غذایی منتقل می کنند.

#### دسته بندی سیستم های بسته بندی هوشمند مواد غذایی

سیستم های هوشمند را می توان به سه دسته طبقه بندی کرد: سنسورها، نشانگرها و سیستم های شناسایی فرکانس رادیویی (RFID). نشانگرها شامل موارد زیر می شوند:

- نشانگر زمان اتمام
- نشانگر اکسیژن
- نشانگر دی اکسید کربن
- نشانگر رنگ
- نشانگر پاتوژن

- نشانگر شکستگی
- نشانگر تازگی (فاسد شدن میکروبی یا عوامل بیماری زا)
- نشانگر نشت (ضد دستکاری)
- سنسورهای فناوری بسته بندی هوشمند شامل موارد زیر است:
- سنسورهای شیمیایی
- حسگرهای زیستی
- حسگرهای گازی
- سنسورهای اکسیژن مبتنی بر فلورسنس
- شواهد دست کاری بسته بندی
- تشخیص هر گونه شکستگی، تجاوز، نشتی و... در بسته بندی
- نشانگرهای کیفیت و ایمنی
- نشانگرهای زمان و دما (TTIs)
- رشد میکروبی
- دستگاه های سنجش گاز
- تشخیص پاتوژن
- دستگاه های ردیابی
- برچسب های تشخیص (شناسایی) فرکانس رادیویی (RFID)
- اصالت محصول
- عناصر چاپی طراحی پنهان RFID
- تصاویر هولوگرافیک، آر مها (لوگوها)

#### معرفی نشانگرهای (شناساگرهای) فناوری بسته بندی هوشمند

این ها به عنوان موادی تعریف می شوند که می توانند حضور یا غلظت ماده دیگر یا واکنش بین دو

اساس مکانیسم واکنش‌های مختلف (نشت، پلیمریزاسیون یا واکنش آنزیمی) هستند.

**شناساگر اکسیژن (Oxygen indicator):**

این نشانگر اطلاعاتی در مورد نشت بسته‌بندی می‌دهد. از موارد استفاده این نشانگر بسته‌بندی مواد غذایی یا اتمسفر کنترل شده یا تغییر یافته است. یک نشانگر اکسیژن معمولی شامل یک رنگ ردوکس (مانند متیلن بلو)، یک ترکیب قلیایی (مانند هیدروکسید سدیم) و یک ترکیب کاهنده (مانند قندهای احیاکننده) است.

شناساگرهای اکسیژن اخیراً بر اساس آنزیم‌های اکسیداتیو، تعریف شده‌اند، علاوه بر این اجزای اصلی، مانند یک حلال (آب یا یک لکال) و مواد حجم‌دهنده (مانند سیلیکازول، پلیمرها، مواد سلولزی، ژئولیت) ترکیباتی به نشانگر اضافه می‌شود. این نشانگر را می‌توان به عنوان یک برچسب، یک لایه چاپی یا یک قرص فرموله کرد؛ همچنین ممکن است در یک فیلم پلیمری نیز لایه‌بندی شود.

**شناساگر کربن دی‌اکسید (Carbon dioxide indicator):**

این شاخص، اطلاعاتی در مورد غلظت دی‌اکسید کربن در بسته‌بندی اتمسفر اصلاح‌شده ارائه می‌دهد. موارد استفاده از این نشانگر در بسته‌بندی اتمسفر کنترل شده یا اصلاح شده است.

**نشانگر رنگ (Colour indicator):**

این نشانگر اطلاعاتی در مورد دمای بسته‌بندی مواد غذایی ارائه می‌دهد. بسته‌بندی‌های غذاهای مخصوص مایکروویو از این نشانگر استفاده از این نشانگرهاست.

**شناساگرهای پاتوژن (Pathogen indicator):**

این شاخص اطلاعاتی در مورد وضعیت میکروبیولوژیکی ماده غذایی درون بسته‌بندی ارائه می‌دهد. از این دسته شناساگرهای فناوری بسته‌بندی هوشمند در بسته‌بندی گوشت، ماهی یا مرغ استفاده می‌شود.

**شناساگرهای شکستگی (Breakage indicator):**

این نشانگر اطلاعاتی در مورد وجود یا عدم وجود شکستگی در بسته‌بندی ارائه می‌دهد.

**نشانگرهای نشتی (Leak indicators):**

این شاخص‌ها که به بسته‌بندی متصل هستند، اطلاعاتی را در مورد یکبارچگی و هم‌بستگی بسته‌بندی در کل مسیر زنجیره توزیع ارائه می‌دهد. حذف اکسیژن و غلظت بالای دی‌اکسید کربن، باعث بهبود پایداری محصول می‌شود زیرا بدین ترتیب از رشد میکروارگانیسم‌های هوازی در بسیاری از محصولات فسادپذیر جلوگیری می‌شود. اتمسفر محفظ موجود در فضای بسته‌بندی در نتیجه ایجاد هر گونه نشت در بسته‌بندی، تخریب می‌شود. فساد میکروبی در اثر ایجاد شدن نشت در بسته‌بندی افزایش می‌یابد و باعث می‌شود که محصول با میکروارگانیسم‌های مضر آلوده شود.

**سنسورهای بسته‌بندی هوشمند**

حسگر وسیله‌ای است که می‌تواند در تشخیص، مکان‌یابی و اندازه‌گیری انرژی یا ماده استفاده شود و با دادن یک سیگنال خروجی پیوسته پاسخ می‌دهد. این سیگنال می‌تواند برای اندازه‌گیری محرک‌های فیزیکی یا شیمیایی که به آنها پاسخ می‌دهد، تفسیر شود. اکثر حسگرها از دو جزء اصلی تشکیل شده‌اند: یک گیرنده و یک مبدل، حسگرها بسته به محرک‌های پدیده‌شان، ممکن است چندین نوع باشند:

**سنسورهای بیولوژیکی (Biosensors):**

حسگرهای زیستی می‌توانند اطلاعات مربوط به سیستم‌های بیولوژیکی را تشخیص دهند و آنها را منتقل و ثبت کنند. گیرنده‌هایی که در این مورد



یا چند ماده را با ایجاد تغییرات بصری مشخص مانند تغییر رنگ تعیین کنند.

**نشانگرهای تازگی (Freshness Indicators):**

این شاخص‌ها با تعیین تغییرات شیمیایی ناشی از رشد میکروبی در محصول، اطلاعاتی در مورد کیفیت محصول ارائه می‌دهند. متابولیت‌های رشد میکروبی یا شناساگرهای ادغام‌شده در داخل بسته‌بندی مواد غذایی واکنش‌شان می‌دهند تا اطلاعات بصری در مورد کیفیت محصول ارائه دهند.

با این حال، یک نقطه ضعف عمده نشانگرهای تازگی رنگ سنجی این است که تغییر رنگ می‌تواند حتی در صورت عدم وجود آلاینده‌ها و خراب شدن قابل توجه محصول رخ دهد.

**نشانگرهای زمان-دما (TTIs):**

دما، مهم‌ترین عامل محیطی است که سینتیک فساد محصولات غذایی را تعیین می‌کند. دمایی که در آن محصول غذایی تمایل به فاسد شدن دارد، به عنوان دمای آستانه شناخته می‌شود. نشانگرهای زمان-دما وظایف زیر را بر عهده دارند:

نشان دادن اینکه آیا دمای محیط غذایی بسته‌بندی شده از دمای آستانه فراتر رفته است؟

حداقل زمانی را که محصول غذایی بیش از دمای آستانه سپری کرده است؛ چه میزان است؟

این نشانگرها، برچسب‌هایی هستند که نشانه‌های بصری از سوء استفاده از دما در محصولات فسادپذیر ویلسته به دما، مانند غذاهای منجمد، در طول توزیع و نگهداری از محل تولید تا زمان مصرف ارائه می‌دهند. سه نوع اصلی از TTI در بازار موجود است:

**نشانگرهای دمای بحرانی**

**نشانگرهای تاریخچه جزئی**

**نشانگرهای تاریخچه کامل**

نشانگرهای TTI متصل به سطح بسته‌بندی برای یکبارچه‌سازی تاریخچه زمان-دماهای تجمعی بسته‌بندی در کل زنجیره توزیع طراحی شده‌اند. بنابراین، اطلاعات غیرمستقیم در مورد کیفیت محصول ارائه می‌دهند. نشانگرهای دما-زمانی که به صورت تجاری در دسترس هستند، بر

خواص سطحی استثنایی هستند، به طور گسترده به عنوان حسگرهای شیمیایی مورد استفاده قرار گرفته اند. این حسگرهای ساخته شده از تلوپور برای شناسایی آلاینده های شیمیایی، عوامل بیماری زا و ایجاد کننده فساد و همچنین برای ردیابی محصولات یا ترکیبات تشکیل دهنده از طریق زنجیره پر دازش، استفاده می شوند.

#### بینی الکترونیکی (ElectronicNose):

ایزراهایی که برای شناسایی و طبقه بندی ترکیب رایحه ها در یک بویه صورت تکرار پذیر طراحی شده اند، این ایزار از مجموعه ای از حسگرها، اعم از حسگرهای شیمیایی یا حسگرهای زیستی تشکیل شده است که ویژگی اختصاصی را برای هر نوع بو نشان می دهند. در این سیستم از روش های آماری برای تشخیص بوهای ساده و پیچیده و ایجاد پاسخ منحصر به فرد نسبت به هر یک از رایحه ها، استفاده می شود.

آزمایش موفقیت آمیز سیستم بینی الکترونیکی در پاسخ به بوی منتشر شده توسط ماهی تن زرد بله تازه، گوشت گاو استعمندی شده در خلاء، میوه ها، سبزیجات و مرغ گوشتی انجام شده است.

#### سیستم های شناسایی فرکانس رادیویی (RFID):

RFID کوتاه شده عبارت "Radiofrequency identification" می باشد. در واقع، یک سیستم شناسایی خودکار مبتنی بر بار کدها و در چسب های تشخیصی فرکانس رادیویی است که برای شناسایی اقلام و جمع آوری داده ها بدون دخالت انسان استفاده می شود.

بارکده های RFID دارای تعدادی شماره شناسایی هستند که در پایگاه داده های خود ذخیره می شوند و می توانند با بارکده های مربوط به آن شماره از پایگاه داده، بر اساس آن عمل کنند. بر چسب های RFID به دو دسته فعال و غیر فعال تقسیم می شوند. بارکده های فعال با برق تأمین شده توسط یک باتری داخلی کار می کنند و سیگنال را به خواننده ارسال می کنند. این دسته بر د طولانی تری دارد و اطلاعات بیشتری (اطلاعات تغذیه، نما، دستورالعمل های پخت و پز و غیره) را پوشش می دهد. از سوی دیگر، بر چسب های غیر فعال RFID بسته به توانی که توسط خواننده عرضه می شود، عمل می کنند. این بر چسب ها از یک آنتن سیم پیچی تشکیل شده است که در تماس با امواج رادیویی ساطع شده از خواننده، میدان مغناطیسی تولید می کند و از این رو، قدرتی برای انتقال اطلاعات به خواننده ایجاد می کند. تکنولوژی این دسته ساده تر، بردشان کوتاه تر و قیمتشان ارزان تر می باشد.

بر چسب های RFID توانایی شناسایی، کنترل و مدیریت کالاها را از طریق زنجیره تأمین فراهم می کند و برای این منظور با موفقیت به کار گرفته شده است. این هان نسبت به بر چسب های بارکد معمولی برای ردیابی مواد غذایی پیشرفته تر، قابل اعتمادتر و کارآمدتر هستند. بر چسب های RFID برای نظارت بر فاکتورهای مؤثر بر کیفیت و سلامت محصولات در حال حاضر در بازار موجود می باشد که به افزایش کیفیت و ایمنی مواد غذایی کمک می کند. از جمله این فاکتورها عبارتند از:

- دما
- رطوبت نسبی
- فشار
- pH
- فرار گرفتن در معرض نور

#### جمع بندی

##### بسته بندی هوشمند چیست؟

سیستم های بسته بندی مواد غذایی هوشمند، بسته بندی هایی هستند که شامل ایزراهایی برای نظارت بر مواد غذایی بسته بندی شده و یا محیط اطراف آن ها هستند.

##### بسته بندی هوشمند شامل چه تجهیزاتی است؟

شامل سنسورها، نشانگرها و سیستم های شناسایی فرکانس رادیویی (RFID) می باشد.

##### در بسته بندی اتمسفر اصلاح شده از کدام نوع بسته بندی هوشمند استفاده می شود؟

از شناساگرهای اکسیژن و دی اکسید کربن استفاده می شود.

##### سیستم های شناسایی فرکانس رادیویی (RFID) چیست؟

یک سیستم شناسایی خودکار مبتنی بر بارکدها و بر چسب های تشخیصی فرکانس رادیویی است که برای شناسایی اقلام و جمع آوری داده ها بدون دخالت انسان استفاده می شود.

به عنوان گیرنده های زیستی شناخته می شوند، آنلیت (ماده مورد تجزیه) هدف را تشخیص می دهند. سپس مبدل های این سیگنال های بیوشیمیایی را به سیگنال های الکتریکی قابل اندازه گیری تبدیل می کنند.

گیرنده های زیستی ممکن است آلی یا بیولوژیکی باشند، مانند:

#### ■ آنتی ژن ها

#### ■ آنزیم ها

#### ■ اسیدهای نوکلئیک و غیره.

مبدل های مورد استفاده می توانند ماهیت نوری، صوتی یا الکتروشیمیایی بی دلته باشند. اکثر بیوسنسورهای تجاری ترکیبی از گیرنده مبتنی بر آنتی بادی و مبدل نوری هستند.

#### مثال های استفاده از حسگرهای زیستی در صنایع غذایی عبارتند از:

Sire Technologies Inc، یک حسگر زیستی بر پایه آنتی بادی با نام تجاری Food Sentinel System را تولید کرده است. در آن غشایی همراه با آنتی بادی های تثبیت شده به عنوان حسگر عمل می کند و به عنوان بخشی از بارکد قرار می گیرد. هنگامی که پاتوژن های مواد غذایی با آنتی بادی های حسگر تعامل می کنند، یک نوار تیره موضعی تشکیل می شود که بارکد را غیر قابل خواندن می کند.

در یک سیستم دیگر، کانادا بیوسنسورهایی تولید کرده است که در آن آنتی بادی های بر روی مواد بسته بندی پلاستیکی ساخته شده از پلی اتیلن چاپ می شوند. برهم کنش بین پاتوژن و آنتی بادی ها منجر به تولید یک سیگنال فلورسنت می شود که نشان دهنده حمله بیماری زا (پاتوژن ها) است.

#### حسگر گازی (Gas sensors):

سنسورهای گازی برای تشخیص آنلیت های (مواد مورد تجزیه) گازی مانند اکسیژن، بخار آب، دی اکسید کربن، اتیلن و غیره در داخل بسته بندی استفاده می شود.

#### رایج ترین حسگرهای گازی مورد استفاده عبارتند از:

#### ■ سنسورهای اکسیژن

#### ■ سنسورهای دی اکسید کربن

#### ■ سنسورهای بخار آب

علاوه بر این ها، دیگر حسگرهای متداول عبارتند از: سنسورهای اتنول، کریستال پیزوالکتریک، ترانزیستورهای اثر میدان نیمه هادی و پلیمرهای رسانای آلی.

در نتیجه فعالیت مواد غذایی، شرایط محیطی یا ماهیت بسته بندی، ترکیب گاز در فضای بالای بسته بندی اغلب تغییر می کند. سنسورهای گازی دستگاه هایی هستند که به صورت کمی ویرگشت پذیر یا تغییر پارامترهای فیزیکی حسگر به حضور یک آنلیت گازی پاسخ می دهند و توسط یک دستگاه خارجی نظارت می شوند.

#### مثال های استفاده از حسگرهای گازی در صنایع غذایی عبارتند از:

در یک مطالعه، پاکفوسکی و همکارانش سنسورهای اکسیژن نوری را ایجاد کردند که بر پایه اصل خاموش شدن یادرخشندگی (لومینسنس) در هنگام تماس با آنلیت گازی بودند.

استفاده از رنگ های حساس به pH مانند متیل رد و کور کومین، برای تشخیص آمین فرار اساسی آزاد شده از گوشت و ماهی فاسد نیز گزارش شده است.

#### حسگرهای شیمیایی (Chemical sensors):

پوشش های انتخابی شیمیایی که می توانند یک ماده شیمیایی خاص را روی سطح خود جذب کنند و حضور، ترکیب، فعالیت یا غلظت آن را تشخیص دهند، به عنوان حسگرهای شیمیایی استفاده می شوند. از آن جایی که تلو مواد ساخته شده از کربن مانند گرافن، تلو لوله های کربنی و نانوالیاف کربنی دارای خواص الکتریکی و مکانیکی عالی و همچنین





## تغذیه و سرطان

**۲۲** انرژی در بلغتی وزن بدن: محدودیت انرژی نه در حد سوء تغذیه بلکه در حد مطلوب در حیوانات اثر مثبتی بر پیشگیری سرطان داشته اما در مورد انسان هنوز مشخص نیست. چاقی عامل ۶ درصد سرطان هاست. چاقی پیشرفت سرطان و مرگ ناشی از سرطان را افزایش می دهد. افزایش وزن ارتباط مثبتی با سرطان مری، پانکراس، مثانه، کبد و سینه و اندومتر رحم، کولون، کلیه و رکتوم دارد و همچنین افزایش وزن زنان پائسه خطر سرطان سینه را افزایش می دهد. حفظ شاخص توده بدنی نرمال (۱۸ تا ۲۳) در بزرگسالان برای کاهش خطر بروز سرطان توصیه می شود.

**۲۳** چربی: مقدار چربی با بعضی سرطانها ارتباط دارد. از طرفی رژیم غذایی غنی از چربی، غنی از گوشت قرمز نیز است که گوشت قرمز با سرطان کولورکتال ارتباط دارد. همچنین، رژیم غذایی پر چرب کلاری بالایی دارد و باعث چاقی نیز می شود. چربی اشباع موجود در گوشت قرمز می تواند خطر سرطان کولورکتال، اندومتر رحم، سرطان لنفونیدی و هماتولوژیک را افزایش دهد. در نتیجه توصیه به مقدار کمتر از گوشت قرمز لخم در صورت تمایل به مصرف آن و جایگزینی حبوبات، ملهی و ماکیان نسبت به گوشت قرمز گوسفند و گاو خطر بروز سرطان را کاهش خواهد داد.

**۲۴** فیبر و گروهبیدرات: بخش مهمی از رژیم غذایی را فیبرها که غلات کامل از منابع آن است تشکیل می دهد. افزایش مصرف فیبر غذایی به کاهش مصرف گوشت و چربی و غلات تصفیه شده منجر می شود. فیبر می تواند از سرطان سینه در زنان پائسه پیشگیری کند، هر چند تحقیقات بیشتری مورد نیاز است. میوه و سبزی غنی از فیبر، منابع عالی ویتامینها و مواد معدنی و فیتو کمیکالها هستند. حبوبات و بقولات هم فیبر بالایی دارند هم مواد مغذی اضافی دارند.

**۲۵** پروتئین: اکثر رژیمهای پر پروتئین از نظر گوشت قرمز و چربی غنی و از نظر فیبر فقیر است. در کنار خطرات سرطان زایی یاد شده در رابطه با گوشت قرمز و چربی مضر، مصرف پروتئین ۳-۲ برابر مقدار مورد نیاز پیشرفت تومور را افزایش می دهد.

### نویسندگان:

- میترا سلطانی - کارشناس ارشد تغذیه بالینی
- دکتر سیاوش باباجعفری متخصص تغذیه و رئیس دانشکده تغذیه و علوم غذایی دانشگاه علوم پزشکی شیراز

تقریباً ۳۵ درصد از عوامل تغذیه ای و رژیمی عامل سرطان هستند. بیان ژنهای مرتبط با سرطان در بارداری، کودکی و در طول زندگی می تواند توسط مواد مغذی تغییر کند. روشهای نگهداری و تهیه غذاها می تواند اثرات سرطان زایی داشته باشد، برای مثال مصرف غذاهای کبلی، به ویژه کباب کردن روی شعله و زغال، غذاهای دودی و حاوی برخی نگهدارندهها با افزایش خطر بعضی از سرطانها در ارتباط است.

اثرات رژیمهای غذایی بر سرطان به دو شکل است: (۱) مهار کننده سرطان (۲) افزایش دهنده سرطان مهار کنندههای سرطان غذایی: شامل آنتی اکسیدانها (E و Vit C) و فیتو کمیکالها می باشند.

### انوع فیتو کمیکالهای محافظ سرطان در میوه و سبزی:

- لیکوپن (صورتی رنگ) در گوجه و فرآورده آن، کریپ فروت صورتی و هندونه.
- آنتوسیانینها و پلی فنولها (صورتی رنگ) در توت و انگورو شراب قرمز و آلو.
- آلفا و بتا کاروتن (پرتقال رنگ) هویج و لیه و کدو تنبل.
- یتا کریپوگزانتین (زرد پرتغلی) در طالبی، هلو، پرتقال، لیه هندی و شلیل.
- لوتئین و زاگزانتین (سبز ملیل به زرد) در لسنناج و خربطه و شغلم.
- سولفوروفانها و ایندولها (سبز رنگ) در کلم قمری، گل کلم، کلم پیر و کلی.
- سولفیدهای آلیل (سبز کم رنگ) در تره فرنگی، پیاز و سیر و موسیر.

### عوامل رژیمی:

**۱۰** الکل: خطر سرطان را به ویژه سرطانهای دهان و حنجره و حلق و مری و ریه، کولون، رکتوم، کبد و سینه را افزایش می دهد.

# خواص غلات کامل و سبوس دار

غلات گروه مهمی از هرم غذایی روزانه را تشکیل می دهند. می توان گفت عمده انرژی در بلغمی ما از رژیم غذایی توسط این گروه تأمین می شود. غلات بر اساس فرآوری و محتوای سبوس به دو گروه غلات کامل و سبوس دار و غلات تصفیه شده تقسیم می گردند. به طور کلی افراد مبتلایان به بیماری های غذایی معمول باید در حدود ۶ الی ۱۱ واحد غلات در روز مصرف نمایند. متخصصین توصیه می کنند که حداقل نیمی از غلات روزانه مصرفی، غلات سبوس دار باشد. هر چند بیشتر افراد جامعه غلات کامل به مقدار کافی در بلغم نمی کنند. غلات کامل انتخاب خوبی برای ارتقای ارزش تغذیه ای رژیم غذایی می باشد. این گروه شامل گندم، جو، جو دوسر، جاودار، ذرت، گینوا، برنج و به ویژه برنج قهوه ای هستند. غلات کامل و سبوس دار تأمین کننده فیبر، ویتامین ها، املاح، نشاسته و پروتئین هستند. از جمله ویتامین ها و املاح موجود در غلات کامل می توان به ویتامین های گروه ب، ویتامین E، آهن، منیزیم، روی و سلنیوم اشاره کرد.



### سیوس چیست؟

سیوس، جدار خارجی غلات را تشکیل می‌دهد که دارای مقادیر زیادی از ویتامین هاست؛ به طور میانگین، ویتامین، مواد معدنی و فیبر در غلات سیوس دار دو برابر غلات تصفیه شده مانند تان سفید است.

### اثرات سلامتی بخش غلات کامل:

سیوس موجود در غلات از بیوسبت و در نتیجه بسیاری از اختلالات گوارشی همچون سرطان روده بزرگ پیشگیری می‌کند. پژوهش‌ها نشان داده که مردم کشورهای غربی که رژیم غذایی غنی از فیبر دارند مقاومت بیشتری نسبت به انواع سرطان‌ها، بیماری‌های قلبی و عروقی و بیماری‌های دستگاه گوارش از خود نشان می‌دهند و بر عکس کشورهای که مصرف غلات تصفیه شده و تان‌های سفید، انواع نوشابه‌ها و آب‌میوه‌های صنعتی در آنها زیاد بوده یا به عبارتی ساده‌تر مصرف فیبر مواد غذایی آنها کم است، بیشتر به بیماری‌هایی چون انواع سرطان‌ها و عفونت‌های روده‌ای دچار می‌شوند. اضافه کردن ۳۵ تا ۳۰ گرم فیبر در رژیم غذایی روزانه می‌تواند به رفع مشکل یبوست کمک شایسته‌ای کند. مصرف غلات کامل همچنین موجب بهبود چربی‌های خون از جمله کاهش کلسترول بد و افزایش کلسترول خوب، بهبود قند خون، کاهش فشارخون و در نتیجه کاهش خطر بیماری‌های مزمن از قبیل دیابت نوع دو، سرطان و بیماری‌های قلبی و عروقی می‌گردد. از طرف دیگر محتوای بالای فیبر در غلات کامل نسبت به غلات تصفیه شده موجب کاهش احساس گرسنگی، القای حس سیری و در نتیجه کنترل بهتر وزن و پیشگیری از چاقی می‌گردد.

### ارتباط غلات کامل و سد میکروبی روده:

غلات کامل یا تأمین‌تر کیبات فراسودمند مورد نیاز رشد باکتری‌های مفید روده، موجب بهبود ساختار میکروبی دستگاه گوارش می‌شوند. در مقالات متعددی اثرات مثبت باکتری‌های مفید روده بر تقویت سیستم ایمنی، پیشگیری از چاقی، سرطان، بیماری‌های قلبی و دیابت، و همچنین تنظیم فعالیت دستگاه گوارش به اثبات رسیده است.

### چگونه مصرف غلات کامل را در سفره غذایی خود افزایش دهیم؟

- استفاده از تان‌های سیوس دار مثل تان جو، سنگک و تان‌های حجیم سیوس دار به جای تان سفید همچون لواش و تان یاگت معمولی.
- مصرف برنج قهوه‌ای به جای برنج سفید.
- استفاده از بیسکویت سیوس دار به جای کیک و بیسکویت ساده.
- مصرف ماکارونی سیوس دار به جای ماکارونی معمولی.
- مصرف تنقلات سالم همچون پاپ کورن و غلات صیحاته سیوس دار به جای چیپس، پلک و کیک.

### نویسندگان:

- میترا سلطانی - کارشناس ارشد تغذیه بالینی
- دکتر سیاوش باباجعفری متخصص تغذیه و رئیس دانشکده تغذیه و علوم غذایی دانشگاه علوم پزشکی شیراز

# امارات متحده عربی



نرخ رشد جمعیت: ۷/۹٪  
روزها و ساعات کاری: یکشنبه تا پنجشنبه ۹ الی ۱۴  
مذهب: اسلام - اهل تسنن  
شهرهای مهم: ابوظبی، ام القوین، دوبی  
واحد پول و نرخ برابری با دلار: درهم امارات  
مناطق آزاد تجاری: بندر شیخ احمد راشد، دوبی، جبل علی، عجمان  
آب و هوا: بیابانی - گرمسیری  
درصد باسوادی شهروندان: ۸/۹۳٪  
منابع طبیعی: نفت، گاز طبیعی، مس  
مناطق ویژه اقتصادی و صنعتی: دوبی، جبل علی

پایتخت: ابوظبی  
رئیس کشور: محمد بن زائد آل نهیان  
مساحت (کیلومتر مربع): ۸۳۶۰۰  
زبان رسمی: عربی  
نوع حکومت: پادشاهی  
جمعیت (میلیون): ۹/۵ میلیون نفر  
تعطیلات رسمی: عید سعید قربان، روز اول سال هجری قمری،  
روز ملی (دوم و سوم دسامبر)، زادروز پیامبر اسلام، شب معراج  
پیامبر اسلام، عید سعید فطر، روز اول سال میلادی، سالروز  
تاجگذاری شیخ زائد بن سلطان ال نهیان



### کلیات

امارات متحده عربی یک پادشاهی مطلقه فدرال در جنوب غربی قاره آسیا و در شرق شبه جزیره عربستان است که از جنوب یا قطر و عربستان سعودی، از شرق یا عمان و از شمال یا خلیج فارس همسایه است. امارات متحده عربی، اتحادی از هفت شیخ نشین کوچک به نام‌های ابوظبی (که پایتختی رایر عهده دارد)، دبئی، شارجه، عجمان، فجیره، راس‌الخیمه و ام‌القوین است که بعد از استقلال از انگلستان در ۲ دسامبر ۱۹۷۱ میلادی شکل گرفت. در حال حاضر خلیفه بن زاید آل تهیان رئیس دولت مرکزی امارات متحده عربی است. هر یک از این ۷ امیر نشین از استقلال قراولنی برخوردارند، اما یک امیر موروثی به عنوان حاکم کشور ایفای وظیفه می‌کند و شورای عالی حکام که متشکل از هفت امیر است، رئیس دولت و کلیینه را انتخاب می‌کند. در حال حاضر امیر و رئیس دولت امارات شیخ خلیفه بن زاید آل تهیان است.

### تاریخچه

این سرزمین پیش از اسلام بخشی از ایران بود یا آغاز قرن شانزدهم میلادی، پرتغالی‌ها آن

را اشغال کردند و در دوره صفویه این سرزمین باز پس گرفته شد، بعدها به عنوان امارات متصلی، زیر نظر پریشتایا قرار گرفت و در سال ۱۹۷۱ میلادی، با موافقت انگلستان و اتحاد هفت امارات، کشور مستقلی تشکیل شد.

مؤسس و بنیان‌گذار حکومت امارات متحده عربی شیخ زاید بن سلطان آل تهیان بوده که با همکاری شیخ راشد بن سعید آل مکتوم به تأسیس این اتحاد همت گماردند. اولین نخست‌وزیر در حکومت دولت اتحاد شیخ مکتوم بن راشد بود. پس از درگذشت مؤسس دولت اتحاد امارات، رئیس حکومت امارات در سال ۲۰۰۴ (میلادی) شیخ خلیفه بن زاید و تایب رئیس و نخست‌وزیر آن شیخ محمد بن راشد حاکم دبئی هستند.

### اقتصاد امارات

امارات یکی از بزرگترین ذخایر نفتی دنیا را در اختیار دارد و تولید



### دین

مذهب رسمی این کشور اسلام است که حدود ۹۶٪ مردم را شامل می‌شود. واحد پول آن درهم است. جمعیت امارات در سال ۲۰۱۲ حدود ۵/۳۱۴/۳۱۷ نفر برآورد شده و رشد جمعیت آن ۳/۰۵ درصد است و بایش از ۱۶ مهاجر در سال به ازای هر هزار نفر جمعیت پنجمین کشور مهاجرپذیر دنیاست.

در امارات، بر خلاف کشور همسایه‌اش عربستان، که سعی بر جلوگیری از رواج دین‌های دیگر دارد. کلیساهای بسیاری وجود دارد. به دلیل اینکه بسیاری از آسیایی‌ها، امارات را به عنوان وطن دوم خود پذیرفته‌اند، رستوران‌ها و مراکز فرهنگی آسیایی بسیاری در این کشور وجود دارد. همچنین تعداد کمی مرکز و مدرسه اروپایی نیز در امارات وجود دارد.

### نظام سیاسی

شورای عالی حکام بالاترین نهاد سیاسی در کشور و متشکل از حکام امارت‌های هفتگانه است. ریاست آن از ابتدای تشکیل کشور امارات، بر عهده حاکم ابوظبی بوده است. تعیین سیاست کلی کشور، انتخاب رئیس و نخست وزیر کشور، انتخاب رئیس و قضات دیوان عالی، موافقت یا قوت این اتحادی قبیل از صدور آن، موافقت یا معاهده‌ها و قراردادهای بین‌المللی از اهم صلاحیت‌های شور است.

امارات با ریشه‌هایی که در فرهنگ اسلامی دارد، روابط قوی با سایر جهان عرب و جهان اسلام برقرار کرده است. دولت امارات عمدتاً از طریق بنیاد فرهنگی ابوظبی، در صدد حفظ شکل‌های سنتی هنر و فرهنگ است. هر چند، تغییرات چشمگیری در زندگی اجتماعی صورت گرفته است. ورزش‌های جدیدی در کنار شترسواری سنتی کم‌کم رایج می‌شود، همچون ورزش گلف، بیلبال کهن دوی و مسابقات گلف ابوظبی و گران‌ترین مسابقه اسب دواتی جهان، جام جهانی دوی، که هر سال در ماه مارس (اسفند-فروردین) برگزار می‌شود.

### راه‌های ورود به بازار کشور امارات:

۱. ارائه محصولات با کیفیت با هدف ایجاد تگرش نسبت به محصولات ایرانی
۲. حضور فعالانه در نمایشگاه‌های بین‌المللی - تخصصی امارات
۳. توجه به نقش و اهمیت برتد و بسته بندی محصول در امر صادرات کالا به بازار امارات
۴. حضور در هیئتهای تجاری و بازاریابی اعزامی به امارات

ناخالص سرته آن در حدثرو تمندترین کشورهای اروپای غربی است. مساحت این کشور ۸۲۶۰۰ کیلومتر مربع است که در رده ۱۵ دنیا از نظر پهناوری قرار می‌گیرد. آب‌وهوایی بیابانی و سرزمینی هموار دارد که قسمت شرقی آن کوهستانی و سردتر است و تنها ۰/۷۷ درصد خاک آن قابل کشاورزی است.

صادرات نفت خام این کشور در سال ۲۰۰۹ میلادی، حدود ۲/۳۹۵ میلیون بشکه در روز بوده که امارات را چهارمین صادرکننده نفت دنیا می‌سازد. سرته تولید ناخالص داخلی کشور در سال ۲۰۱۱ بر اساس قدرت خرید حدود ۴۸۵۰۰ دلار بوده که آن را در رتبه یازدهم دنیا قرار می‌دهد.

### مردم

فقط ۱۹ درصد اهالی این کشور اصلیت اماراتی دارند و ۲۳ درصد از اعراب دیگر کشورها و ایران و حدود ۵۰ درصد از اهالی جنوب آسیا هستند. زبان رسمی کشور عربی است و انگلیسی، فارسی، اردو و هندی نیز کاربرد زیادی دارد.



روابط تجاری دو جانبه ج.ا.ایران با امارات

عنوان	ارزش (دلار)	وزن (کیلوگرم)	سهم از کل ارزش	رتبه	درصد تغییرات نسبت به مدت مشابه سال قبل
صادرات ج.ا.ایران	۴۶۵۵۷۴۴۰۷	۱۵۴۱۳۶۲۰۶۹۴	۱۳ درصد	۳	۷
واردات ج.ا.ایران	۹۶۳۶۷۲۷۲۰۹	۴۸۴۷۹۶۶۴۰۸	۲۵ درصد	۱	۱۰
حجم کل تجارت	۱۴۲۹۴۴۷۱۶۱۶	۲۰۲۶۱۵۸۷۱۰۲	۱۹ درصد	۲	۹
تراز بازرگانی	۴۹۸۰۹۸۲۸۰۳	۱۰۵۵۶۵۴۲۸۶	-		

روابط تجاری امارات با جهان - صادرات - سال ۲۰۲۰

HS	عنوان	ارزش (هزار دلار)	وزن (تن)
۰۱	حیوانات زنده	۲۴۹۰۸	۵۰۰۲
۰۲	گوشت و احشاء خوراکی	۴۹۲۴۶	۲۰۳۵۲
۰۳	ماهی‌ها و قشرداران، صفا داران و سایر آبزیان فاقد ستون فقرات	۲۹۹۵۹۰	۳۸۳۳۳
۰۴	شیر و محصولات لبنی؛ تخم پرندگان؛ عسل طبیعی؛ محصولات خوراکی که منشأ حیوانی دارند	۲۵۹۱۸۵	۸۶۳۴۴
۰۵	سایر محصولات حیوانی که در جای دیگر گفته نشده	۲۱۱	۵۴
۰۶	سبزیجات، نباتات، ریشه و غده‌های زیرخاکی خوراکی	۱۴۹۱۷۲	۲۰۶۵۱۹
۰۷	میوه‌های خوراکی؛ پوست مرکبات با پوست خربزه و همانند	۳۶۲۵۷۲	۲۵۷۳۹۹
۰۸	قهوه، چای، ماته و ادویه	۲۱۵۸۲۳	۳۴۷۲۶
۰۹	غلات	۷۴۴۷۲	۱۶۱۴۳۹
۱۰	محصولات صنعت آرد سازی، مالت، نشاسته و فکول؛ اینولین؛ گلو تن گندم	۶۲۳۵۲	۱۰۲۲۷۵
۱۱	سایر شیرها و عصاره نباتی	۱۴۲۳۵	۲۹۵۴
۱۲	مواد قابل بافت، سایر محصولات نباتی که در جای دیگر گفته شده و مشمول شماره دیگر تعرفه نباشد	۲۰۳	۳۱
۱۳	چربی‌ها و روغن‌های حیوانی یا نباتی؛ چربی‌های خوراکی آماده	۴۷۳۲۰۱	۵۲۸۰۱۵
۱۴	فراورده‌های گوشت، ماهی یا قشرداران، صدقاران یا سایر آبزیان فاقد ستون فقرات	۹۸۶۲۷	۲۳۱۱۵
۱۷	قند و شکر و شیرینی	۲۸۴۸۴۰	۶۲۸۷۷۳
۱۸	کاکائو و فراورده‌های آن	۹۵۶۴۹	۱۹۹۹۴
۱۹	فراورده‌های غلات، آرد، نشاسته، فکول یا شیر؛ نان‌های شیرینی	۲۹۹۴۵۱	۹۹۹۶۵
۲۰	فراورده‌ها از سبزیجات، میوه‌ها یا از سایر اجزای نباتات	۱۳۱۱۴۵	۷۴۶۰۳
۲۱	فراورده‌های خوراکی گوناگون	۲۵۰۲۳۳	۷۶۱۳۹
۲۲	نوشابه‌ها، آب‌گونه‌های الکلی و سرکه	۹۷۸۶۲	۳۷۲

روابط تجاری امارات با جهان - واردات - سال ۲۰۲۰			
وزن (تن)	ارزش (هزار دلار)	عنوان	HS
۷۱۸	۱۰۶۸۷۹	حیوانات زنده	۰۱
۶۲۳۶۴۳	۱۴۹۳۱۱۶	گوشت و احشاء خوراکی	۰۲
۹۹۲۷۰	۴۸۶۵۶۶	ماهی‌ها و قشرداران، صدق‌داران و سایر آبزیان فاقد ستون فقرات	۰۳
۴۸۹۴۳۸	۱۲۷۲۷۰۰	شیر و محصولات لبنی؛ تخم پرندگان؛ عسل طبیعی؛ محصولات خوراکی که منشأ حیوانی دارند	۰۴
۷۷۶۵	۱۴۸۶۹	سایر محصولات حیوانی که در جای دیگر گفته نشده	۰۵
۱۴۶۶۷۲۷	۸۷۱۰۱۶	سبزیجات، نباتات، ریشه و غده‌های زیرخاکی خوراکی	۰۶
۱۲۴۰۹۶۰	۱۶۰۱۴۲۶	میوه‌های خوراکی؛ پوست مرکبات یا پوست خربزه و همانند	۰۷
۲۴۱۶۶۰	۸۳۷۸۳۲	قهوه، چای، ماته و ادویه	۰۸
۳۱۳۷۶۰۱	۱۰۷۶۳۵۴	غلات	۰۹
۱۸۳۹۴۹	۸۶۲۶۹	محصولات صنعت آردسازی، مالت، نشاسته و فکول؛ اینولین؛ گلوتن‌گندم	۱۰
۵۲۸۶	۳۴۰۸۵	سایر شیرها و عصاره نباتی	۱۱
۲۰۶۴۲	۶۷۱۱	مواد قابل بافت، سایر محصولات نباتی که در جای دیگر گفته شده و مشمول شماره دیگر تعرفه نباشد	۱۲
۵۴۵۴۰۰	۵۳۷۱۲۲	چربی‌ها و روغن‌های حیوانی یا نباتی؛ چربی‌های خوراکی آماده	۱۳
۴۹۳۴۹	۲۳۰۹۴۴	فرآورده‌های گوشت، ماهی یا قشرداران، صدق‌داران یا سایر آبزیان فاقد ستون فقرات	۱۴
۱۴۶۴۷۸۶	۵۱۸۲۸۹	قند و شکر و شیرینی	۱۵
۶۳۹۷۰	۳۵۴۰۶۰	کاکائو و فرآورده‌های آن	۱۶
۳۱۴۶۱۲	۸۹۹۲۱۴	فرآورده‌های غلات، آرد، نشاسته، فکول یا شیر؛ نان‌های شیرینی	۱۷
۲۲۵۸۳۲	۴۶۵۶۵۷	فرآورده‌ها از سبزیجات، میوه‌ها یا از سایر اجزای نباتات	۱۸
۹۵۵۰۰	۷۲۳۷۲۲	فرآورده‌های خوراکی گوناگون	۱۹
۳۳۶۰۷	۷۸۵۸۶۷	نوشابه‌ها، آب‌گونه‌های الکلی و سرکه	۲۰

کالاهای مبادلاتی ایران با امارات - صادرات - سال ۱۴۰۰			
وزن (تن)	ارزش (هزار دلار)	عنوان	HS
۲	۳	گوشت حیوانات از نوع گوسفند یا بز؛ تازه، سردکرده و منجمد	۰۲۰۴۳۰۰۰
۲۸	۹	قطعات منجمد مرغ	۰۲۰۷۱۴۲۰
۱۳	۲۸	قزل‌آلا (Salmo trutta, Oncorhynchus mykiss, Oncorhynchus clarki, Oncorhynchus aguabonita, Oncorhynchus gilae, Oncorhynchus apache and Oncorhynchus chrysogaster)	۰۳۰۲۱۱۰۰
۵۰۴	۷۶۸	سایر خانواده ماهی آزاد و قزل‌آلا (به استثنای ۰۳۰۲۱۱، ۰۳۰۲۱۳، ۰۳۰۲۱۴) تازه یا سردکرده به استثنای جگر ماهی، تخم ماهی	۰۳۰۲۱۹۰۰
۷۹۵۸	۱۰۴۰۰	سایر ماهی‌های پهن، تازه یا سردکرده بجز جگر و تخم ماهی به استثنای توربوت، حلوا ماهیان، کفشک ماهیان	۰۳۰۲۲۹۰۰
۲۷	۱۳	سایر ماهی‌های تن، تازه یا سردکرده که در جای دیگری مذکور یا مشمول نباشد	۰۳۰۲۳۹۰۰
۲۴	۲۸	شمشیر ماهی یا نیزه ماهی	۰۳۰۲۴۷۰۰
۱۹	۱۹	ماهیان ریانداسکیت (Rajidae)/ ماهی، تازه یا سردکرده، با استثنای قیله ماهی و سایر قسمتهای گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۳۰۲۴۰	۰۳۰۲۸۲۰۰



۵۲	۱۰۰	ماهی سیباس (Dicen trarchus spp.) / ماهی، تازه یا سرد کرده، با استثنای فیله ماهی و سایر قسمتهای گوشتی ماهی مشمول شماره ۰۴ ۰۳.	۰۳۰۲۸۴۰۰
۱	۳	ماهی قزل آلا (Salmo trutta, Oncorhynchus, mykiss, Oncorhynchus clarki, Oncorhynchus aguabonita), (به استثنای جگر و تخم ماهی) (Oncorhynchus gilae, Oncorhynchus apache and Oncorhynchus chrysogaster)	۰۳۰۳۱۴۰۰
۱۳۷	۱۰۹	سایر سگ ماهی ها و کوسه ها غیر مذکور در ردیف ۰۳۰۳۸۲، ۰۳۰۳۸۳، ۰۳۰۳۸۴. یخ زده به غیر از جگر و تخم ماهی	۰۳۰۳۲۴۰۰
۱۰۷۶	۵۸۹	سایر ماهی های پهن (fish flat)، یخ زده (به استثنای فلتان، حلوا و کفشک) جگر تخم و منی ماهی	۰۳۰۳۳۹۰۰
۵۳۴	۵۲۲	سایر ماهی های تن، یخ زده که در جای دیگری مذکور یا مشمول نباشد با استثنای جگر، تخم و منی ماهی	۰۳۰۳۴۹۰۰
۴۷۷	۴۹۵	سایر سگ ماهی ها و کوسه ها غیر مذکور در ردیف ۰۳۰۳۸۲، ۰۳۰۳۸۳، ۰۳۰۳۸۴. یخ زده به غیر از جگر و تخم ماهی	۰۳۰۳۸۹۰۰
۱۰۷۸۱	۲۶۸۳۱	سایر انواع میگو	۰۳۰۶۱۷۰۰
۸۰۰	۱۴۴۷	خرچنگها	۰۳۰۶۳۳۰۰
۴۶۸۷	۱۷۱۳	شیر و خامه با مواد چرب بیش از ادرصد و حدا کثر ۶ درصد تغلیظ نشده یا شیرین نشده	۰۴۰۱۲۰۰۰
۳۱	۴۸	خامه شیر	۰۴۰۱۵۰۱۰
۱۳	۲۱	شیر و خامه شیر تغلیظ شده شیرین نشده (با استثنای شکل جامد آن)	۰۴۰۲۹۱۱۰
۲۵۰۵	۹۴۵	ماست	۰۴۰۳۱۰۹۰
۸۴۳	۲۶۶	دوغ، شیر و خامه بسته بندی شده کفیر و سایر شیرها و خامه های تخمیر شده... به استثنای فرآورده های مخصوص تغذیه کودکان شیرخوار	۰۴۰۳۹۰۹۰
۱۳۸	۴۰۸	کره بسته بندی شده به صورت بسته های بیش از ۵۰۰ گرم	۰۴۰۵۱۰۲۰
۱۲۴	۱۱۸	پنیر تازه (نگرفته یا نبسته Uncured) یا (Unripened)، همچنین پنیر حاصل از آب پنیر (Whey cheese)، و کشک	۰۴۰۶۱۰۰۰
۱۵۲	۲۱۰	پنیر رنده شده یا به صورت پودر از هر نوع	۰۴۰۶۲۰۰۰
۲۸۲	۳۳۲	سایر پنیر ها که در جای دیگری مذکور یا مشمول نباشد	۰۴۰۶۹۰۰۰
۳۳	۹۰	عسل طبیعی	۰۴۰۹۰۰۰۰

**عوامل بین المللی ایران و امارات متحده عربی**

<b>رضا عامری</b>	<b>نام و نام خانوادگی</b>	<b>سفیر جمهوری اسلامی ایران در امارات متحده عربی</b>
<b>منطقه دیپلماتیک - جنب نمایشگاه بین المللی ابوظبی</b>	<b>آدرس</b>	
<b>https://abudhabi.mfa.ir</b>	<b>نشانی اینترنتی</b>	
<b>۰۰۹۷۱۲-۴۴۴۷۶۱۸</b>	<b>شماره تلفن</b>	
<b>۰۰۹۷۱۲-۴۴۴۸۷۱۴</b>	<b>شماره دورنگار</b>	
<b>سیف محمد عبید الزعابی</b>	<b>نام و نام خانوادگی</b>	<b>سفیر امارات متحده عربی در جمهوری اسلامی ایران</b>
<b>تهران، شهرک غرب، ایران زمین شمالی، پایین تر از بیمارستان بهمن، پلاک ۲</b>	<b>آدرس</b>	
<b>https://ais.usvisa-info.com/fa-ae/ni</b>	<b>نشانی اینترنتی</b>	
<b>۰۲۱-۴۲۷۹۲۰۰۰</b>	<b>شماره تلفن</b>	
<b>۰۲۱-۴۲۷۹۷۷۷</b>	<b>دورنگار</b>	
<b>عرفان شاکری</b>	<b>نام و نام خانوادگی رئیس اتاق</b>	<b>اتاق مشترک بازرگانی ایران و امارات متحده عربی</b>
<b>تهران، خیابان طالقانی، نبش فرصت (شهید موسوی)، پلاک ۱۷۵، اتاق بازرگانی صنایع و معادن و کشاورزی ایران، ساختمان شمالی، طبقه دوم</b>	<b>آدرس</b>	
<b>https://iremcc.ir</b>	<b>نشانی اینترنتی</b>	
<b>۰۲۱-۸۸۸۱۰۵۲۵</b>	<b>شماره تلفن</b>	

## تقویم مناسبت‌های تابستان ۱۴۰۲



۲۷ تیرماه

روز جهانی  
خاویار

۱۶ تیرماه

روز جهانی  
ماکارونی

۳۱ تیرماه

روز جهانی  
بدون گوشت

۱۲ تیرماه

روز جهانی  
خوردن حبوبات

۷ مرداد

روز جهانی  
لژانیا

۳۱ تیرماه

روز جهانی  
انبه

۳۰ تیرماه

روز جهانی  
غذاهای ناسالم

۲۸ تیرماه

روز جهانی  
بستنی

۲۸ مرداد

روز جهانی  
سیب‌زمینی

۱۴ مرداد

روز جهانی  
غذاهای دریایی

۱۲ مرداد

روز جهانی  
هندوانه

۱۰ مرداد

روز جهانی  
تغذیه با شیرمادر

۳۱ شهریور

روز جهانی  
شکلات سفید

۷ شهریور

روز جهانی  
نوشیدنی بالیمو

۷ شهریور

روز جهانی  
سبزیجات بیشتر و  
نمک کمتر

۵ شهریور

روز جهانی  
دوستداران موز

### روز جهانی خوردن حبوبات ۱۴۰۲/۰۴/۱۲

اگر یک منبع غذایی سالم که بتواند جایگزین پروتئین گوشت شود، وجود داشته و در عین حال دوستدار محیط زیست نیز باشد، آن حبوبات است. این مواد غذایی پر کاربرد می‌توانند در محیط‌های چالش‌برانگیز رشد کنند و جایگزینی پایدار برای پروتئین گوشت ارائه دهند و آنها را به یک مکمل ارزشمند برای رژیم غذایی ما تبدیل کنند. با ۱۱ نوع مختلف و صدها گونه کشت شده موجود، حبوبات گزینه‌های زیادی برای تغذیه سالم و پایدار ارائه می‌دهند. جمعیت جهان مابه‌تازگی به هشت میلیارد رسیده است و ما در میان یک بحران آب و هوایی قرار داریم. کاهش اثرات نامطلوب این بحران نیاز به مواردی دارد که حبوبات می‌توانند ارائه دهند: تولید غذایی که بتواند جمعیت در حال رشد را تغذیه کند و بدون انتشار گازهای گلخانه‌ای قابل توجه سازگار با آب و هوا باشد. علاوه بر این حبوبات در شرایط دشوارتر شامل خشکسالی و موارد دیگر نیز امکان رشد دارند و از این حیث قابل توجه است. صدها گونه خوراکی از حبوبات وجود دارد که به ۱۱ نوع تقسیم می‌شوند. آنها مغزی هستند و ۳ تا ۳۳ درصد پروتئین دارند. این گیاهان مقاوم می‌توانند تقریباً در هر نوع خاکی رشد کنند و به شدت به خشکی مقاوم هستند. حبوبات دارای توانایی منحصر به فردی در جذب نیتروژن از هوا و تثبیت آن به خاک برای ایجاد کود هستند که این مسئله برای گیاهان دیگر نیز مفید است. این امر نیاز به کود اضافی و همچنین انتشار گازهای گلخانه‌ای محصول را ناچیز می‌کند.



### روز جهانی بدون گوشت ۱۴۰۲/۰۴/۱۳

بسیاری از کشورهای سال ۱۹۸۵ چهارم جولای را به عنوان روز جهانی بدون گوشت جشن می‌گیرند. در این روز، فروشگاه‌ها و رستوران‌ها از فروش گوشت خودداری می‌کنند و گیاه‌خواران ایده‌های دلسوزانه‌ای را برای حیوانات و حفاظت از محیط زیست تبلیغ می‌کنند. در برخی از کشورها، این روز از حمایت دولت برخوردار شده است؛ به عنوان مثال در سریلانکا، مقامات دولتی به شدت به صاحبان سوپرمارکت‌ها توصیه می‌کنند که از فروش محصولات گوشتی خودداری کنند. در روسیه، این تاریخ برای اولین بار در سال ۲۰۱۲ جشن گرفته شد؛ به ویژه، در سن پترزبورگ، دولوپلین میوه‌ها و اعلامیه‌هایی را در مورد فواید گیاه‌خواری برای انسان و طبیعت به عابران در خیابان‌ها توزیع کردند. یکی از راه‌های سالم زیستن استفاده از رژیم غذایی گیاهی است. بر اساس آخرین تحقیقات صورت گرفته، این رژیم غذایی در تنظیم کلسترول و افزایش انرژی نقش داشته و ریسک ابتلا به برخی از بیماری‌ها نظیر چاقی، فشار خون بالا، بیماری‌های قلبی و عروقی، دیابت نوع ۲ و سرطان را کاهش می‌دهد. در این تحقیقات چنین آمده است که استفاده نکردن از گوشت حتی برای یک روز در هفته هم می‌تواند تغییراتی چشم‌گیر در بدن انسان ایجاد کند. حقیقت این است که استفاده بیش از اندازه از گوشت قرمز با افزایش خطر ابتلا به برخی از بیماری‌ها مرتبط است بنابراین سعی کنید در سبد غذایی خود حبوبات، غلات، آجیل، سبزیجات و میوه‌ها را بیشتر بگنجانید و گوشت به ویژه گوشت قرمز را کمتر مصرف کنید. محققان معتقد هستند که با تجربه غذاهای جدید گیاهی علاوه بر تضمین سلامت بدن می‌توان تنوع سفره غذایی را گسترش داد.



### روز جهانی ماکارونی ۱۴۰۲/۰۴/۱۶

ماکارونی از مخلوط آرد، تخم مرغ و آب تهیه می‌شود و به شکل‌های مختلف در می‌آید. در حال حاضر، حداقل ۲۰۰ نوع ماکارونی وجود دارد. ماکارونی از آنجا که مدت زمان طولانی و در شرایط مختلف، قابل نگهداری است و با انواع سس‌ها و طعم‌ها طعم می‌شود، به غذای محبوب جهانی بدل شده است. بر اساس نوشته‌های کاوشگر قرن سیزدهم، مارکو پولو، ماکارونی از ایتالیا نشأت گرفته است. بسیاری از نویسندگان ایتالیایی استدلال کرده‌اند مقبره‌ای در قرن چهارم قبل از میلاد دارای تجهیزات برجسته تولید ماکارونی بوده که نشان می‌دهد این غذا در ایتالیای قبل از روم مصرف می‌شده است. ماکارونی در ایتالیا به دلیل تجارت گسترده مدیترانه در قرون وسطی جا افتاد. در قرون ۱۷ و ۱۸ تولید ماکارونی به شدت افزایش پیدا کرد. تاجایی که، گوته شاعر آلمانی از نزدیک شاهد رونق ماکارونی بود و بیان می‌کند با هزینه بسیار کم می‌توان آن را در همه جا و در هر معارفه‌ای خریداری کرد. ماکارونی، در اواخر قرن هفدهم به اصلی‌ترین ماده اصلی رژیم غذایی تبدیل شد و گسترش چشم‌گیر آن به دلیل وجود ماشین‌آلات مکانیکی توسعه یافت. ماکارونی پایه مناسبی برای یک وعده غذایی سالم، مقوی و سیرکننده است و فقط به دلیل سرشار بودن کربوهیدرات برای تأمین انرژی بدن مناسب است. ماکارونی یک رژیم متعادل است که حدود نیمی از کالری کربوهیدرات بدن را تأمین می‌کند. در حقیقت حدود یک چهارم وعده غذایی سالم و متعادل از غلاتی مانند ماکارونی، برنج، آرد ذرت یا بلغور جو سوسر تشکیل می‌شود. ماکارونی یک پایه غذایی عالی می‌باشد.



### روز جهانی خاویار ۱۴۰۲/۰۴/۲۷

در تقویم جهانی ۱۸ ژوئیه برابر با ۲۷ تیر، روز جهانی خاویار نام‌گذاری شده است. دریای خزر به عنوان سرشارترین منبع ماهی‌های خاویار در دنیا، بیشتر از ۹۰ درصد منبع خاویار جهان را در بر می‌گیرد. خاویار یکی از لاکچری‌ترین مواد خوراکی هست که به عنوان دسر در کنار غذا ارائه می‌شود و قیمت و ارزش غذایی بالایی دارد. البته در کنار هر دو مورد نامبرده شده از محبوبیت بالاتری هم برخوردار است؛ یکی از دلایلی که باعث شد تا برای خاویار یک روز به عنوان روز جهانی خاویار اختصاص دهند ویژگی‌های خاص این ماده غذایی بوده، خاویار منبع غنی از ویتامین B12، کلسیم و ریبوفلاوین است. همچنین خاویار حاوی مقدار زیادی ویتامین D و غنی از کلسترول و چربی است. ویتامین A موجود در خاویار یک آنتی‌اکسیدان قوی و مهم در رشد سلول‌ها است. عنصر آهن موجود در خاویار به رژیم‌های غذایی بی‌کیفیت کمک می‌کند و خستگی را کاهش می‌دهد همچنین با تولید گلبول قرمز در مبارزه با ویروس و عفونت‌های باکتریایی نقش دارد. این خوراکی شامل آرگنین است؛ آرگنین در افزایش جریان خون نقش دارد، روی یکی از قوی‌ترین مواد معدنی است که جهت تولید گلبول سفید ضروری می‌باشد و خاویار حاوی روی است. همه ماهی‌ها طبع سردی دارند ولی ماهی خاویاری برخلاف همه ماهی طبع بسیار گرمی دارد، اکثر مردم عقیده دارند چون خاویار از ماهی حاصل می‌شود طبع سرد دارد؛ اما خاویار طبع گرم دارد و به همین علت بسیار مفید و انرژی‌بخش است.



### روز جهانی بستنی ۱۴۰۲/۰۴/۲۸

روز جهانی بستنی مصادف با ۱۷ ژوئیه (جولای) شده است. اعتقاد بر این است که تاریخ تهیه بستنی احتمالاً در امپراتوری هخامنشی ایران در حدود ۵۰۰ سال قبل از میلاد آغاز شده است. امپراتوری ایران هزاران سال پیش به این معروف بود که برف را در یک کاسه می‌ریخت، آب انگور غلیظ شده را روی آن می‌ریخت و آن را به عنوان خوراکی می‌خورد. آنها به قله کوهها صعود می‌کردند و برف را از قله‌ها به شهرها می‌آوردند. آنها سپس برف را در اتاق‌های زیر زمینی، که به یخچال معروف است، نگه می‌داشتند تا آن را سرد نگه دارند. همچنین ایرانیان غذای خشک مخصوصی را ایجاد کردند که ترکیبی از ورمیشل و گلاب بود که در مکه‌های تابستان برای دربار و افراد سلطنتی‌ها سرو می‌شد. یخ با میوه‌ها، زعفران و تعدادی طعم‌های دیگر مخلوط شده بود. بستنی سنتی، در حال حاضر محبوب‌ترین نوع بستنی ایرانی است. این یک نوع بستنی ایرانی است که از بسته، وانیل، زعفران، گلاب، شکر، تخم مرغ و شیر تهیه می‌شود. همچنین اغلب دارای نکه‌های یخ زده خامه داخل آن است. اگرچه قدمت اختراع بستنی به هزاران سال قبل بازمی‌گردد، اما بسیاری از کسب‌وکارهای آشپزی به آنتونیو لاتینی از ناپل ایتالیا که در قرن هفدهم شربتی بر پایه شیر تولید کرد، به عنوان نخستین فردی که بستنی را اختراع کرده، اعتبار می‌دهند.



### روز جهانی غذاهای ناسالم ۱۴۰۲/۰۴/۳۰

روزی که ماه تیر معادل با ۲۱ جولای، روز جهانی غذاهای سرشار از کالری و ناسالم است. تاکنون هیچ گونه اطلاع دقیقی درباره اینکه چه کسی و با چه منظوری این روز را نامگذاری کرده است، در دست نمی‌باشد. به احتمال زیاد نامگذاری این روز مصادف با ظهور غذاهای بستنی‌داری شده در اواخر دهه ۱۹۰۰ می‌باشد البته برای چندین دهه، غذاهای کم کالری همچنان در اوج مصرف قرار داشتند، با این حال، پس از جنگ جهانی دوم، مصرف غذاهای پر کالری رایج‌تر گردید. مردم بیشتر سفر می‌کردند و بیشتر بیرون از خانه غذای خود را می‌خوردند و همین باعث شد که زنجیره‌های فست‌فود و غذای منجمد یا نیم پز شده رواج پیدا کند. غذاهای ناسالم مواد مغذی کمی دارند به همین دلیل مصرف آنها نمی‌تواند به اندازه کافی انرژی در اختیار سلول و اندام‌های بدن قرار دهد. کمبود پروتئین و کربوهیدرات سبب می‌شود تا همواره احساس خستگی داشته باشید. مغز برای عملکرد درست خود به چربی‌های سالم، آنتی‌اکسیدان‌ها و کربوهیدرات‌های پیچیده نیاز دارد. آنها گلوکز را در اختیار مغز قرار می‌دهند. وقتی مغز از این مواد غذایی محروم می‌شود، عملکرد آن نیز به شدت کاهش می‌یابد. تغذیه ناسالم سبب شده است تا بیماری‌های غیر واگیردار مرتبط با آن روند افزایشی داشته باشد. غذای ناسالم شکم را سیر می‌کند؛ اما نمی‌تواند سیستم ایمنی بدن را تقویت کند، نمی‌تواند مغز را ریزش موها شود، نمی‌تواند از یوگی استخوان جلوگیری کند و لیست این نمی‌تواند آنها همین طور ادامه دارد.



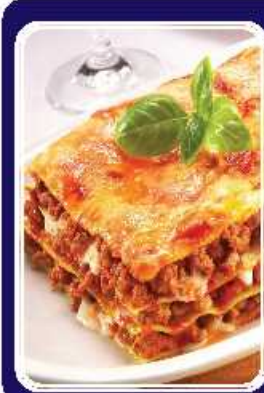
### روز جهانی انبه ۱۴۰۲/۰۴/۳۱

انبه نام علمی (Mangifera) میوه‌ای گرمسیری و گیاه آن از تیره سنجیدیان است. خاستگاه انبه شبه جزیره هند، پاکستان، بنگلادش و آسیای جنوب شرقی است. میوه انبه علاوه بر مصرف خوراکی، آشپزی و آب میوه همچنین به عنوان طعم‌دهنده، رنگ‌دهنده و عطر نیز کاربرد دارد. روز ۲۲ جولای در تقویم جهانی به عنوان روز جهانی انبه تعیین شده است. انبه پنج هزار سال پیش در هند زراعت می‌شد و در قرن چهارم و پنجم قبل از میلاد به آسیای جنوبی منتقل شد. در قرن دهم بعد از میلاد زراعت در قریقای شرقی آغاز شد. انبه یک میوه هسته‌دار است و درخت آن یک درخت استوایی است. درخت انبه می‌تواند تا ۴۵ متر رشد کند و طول عمر بسیار زیادی داشته باشد. درخت انبه در هنگام نرسنگی برگ‌های نارنجی مایل به قرمز دارد که در طول زمان از قرمز تیره به سبز رسیده و تغییر رنگ می‌دهند. ممکن است چهار تا پنج ماه طول بکشد تا انبه‌هایی که روی برگ درختان می‌رویند به طور کامل برسند و تا قبل از آن، سبز و سفت هستند. جالب است بدانید که آسیای جنوبی نیز نصف انبه مصرفی جهان را تولید می‌کند. گفته شده که طرح‌های بته جقه که در هند شکل گرفته بود بر پایه شکل انبه بوده است. انبه میوه ملی کشورهای هند، پاکستان و فیلیپین است و درخت ملی بنگلادش نیز، درخت انبه است. انبه در بسیاری از مناطق گرمسیر که برف نمی‌بارد هم کاشته می‌شود. تقریباً نصف انبه مصرفی جهان در هند برداشت می‌شود و چین دومین منبع بزرگ این میوه است. از سال ۱۹۸۷ هر سال در هند در شهر دهلی، جشنواره بین‌المللی انبه برگزار می‌شود و پنجاه کشور برتر انبه از سراسر دنیا در این جشنواره شرکت می‌کنند.



### روز جهانی لازانیا ۱۴۰۲/۰۵/۰۷

۲۹ جولای (۷ مرداد) هر سال روز جهانی یکی از خوشمزه‌ترین غذاهای ایتالیایی یعنی لازانیا است. لازانیا در قرون وسطی در ایتالیا ابداع شد و اصالت آن، منتسب به شهر ناپل است. اولین دستور پخت ثبت شده از این غذای لذیذ در کتاب آشپزی «لیبر ده کوکینا» در اوایل قرن چهاردهم، آورده شده است. این نسخه از لازانیا شباهت کمی به لازانیای سنتی فعلی در ایتالیا دارد و متشکل از خمیر تخمیری صاف شده به شکل ورقه‌های نازک (لازانیا) جوشانده شده، پنیر و انبه‌جات بوهه و یا یک چوب نازک خورده می‌شد. دستور پخت‌هایی که در قرن چهاردهم در کتاب آشپزی دیده می‌شوند، به جوشاندن ورقه‌های لازانیا در آب مرغ و آغشته کردن آن‌ها به پنیر و چربی مرغ اشاره دارند. در نسخه لازانیایی که برای عید پاک پخته می‌شد، استفاده از گردو هم توصیه شده است. خمیر پاستا در بخش‌های جنوبی ایتالیا به صورت سنتی از آرد سمولینا و آب تهیه می‌شود. در مناطق شمالی، به دلیل در دسترس نبودن سمولینا، از آرد و تخم مرغ برای تهیه خمیر پاستا استفاده می‌کنند. در ایتالیای مدرن، گندم نورو تمها گنینه‌ای است که به صورت تجاری می‌توان از آن پاستا تولید کرد. به همین علت تمام لازانیاهای شرکتی از آرد سمولینای تهیه شده از گندم دوروم درست می‌شوند. در ناحیه املیا روملیا در شمال ایتالیا و به خصوص در بولونیا، پایتخت این منطقه، لازانیای سنتی به رنگ سبز است، زیرا در تهیه خمیر آن از اسفناج و دیگر سبزیجات سبز رنگ استفاده می‌شود. این نسخه از لازانیا با سس راگو، سس سفید و پنیر پارمان سرو می‌شود.



### روز جهانی تغذیه با شیرمادر ۱۴۰۲/۰۵/۱۰

هفته جهانی حمایت از شیردهی برای اولین بار در سال ۱۹۹۲ شروع شد و تاکنون در ۱۲۰ کشور توسط یونسف و شریک‌هایش شامل اتحاد جهانی برای اقدام شیردهی، سازمان بهداشت جهانی و دیگر سازمان‌ها برگزار می‌شود. هدف اصلی این رویداد ترویج فرهنگ شیردهی و شیردهی متعصبانه به فرد برای حداقل شش ماه اول از زندگی نوزاد می‌باشد. هدف از برگزاری هفته جهانی تغذیه با شیرمادر بالا بردن آگاهی همگانی درباره اهمیت تغذیه با شیرمادر و تشویق مادران به شیردهی برای بهبود سطح سلامت کودکان در سراسر جهان است. این هفته فرصتی برای بسیج اطلاع‌رسانی و ارتقای سطح آگاهی عمومی جامعه در زمینه تغذیه شیرخواران با شیرمادر می‌باشد. شیر مادر بهترین منبع تغذیه، مقوی‌ترین نوع شیر و تأمین‌کننده امنیت غذایی نوزاد پس از تولد است. شیرمادر تغذیه مناسب و مورد نیاز نوزاد را از ساعات اولیه پس از تولد تأمین می‌کند و لازم است که تا ۲ سالگی تغذیه با شیرمادر برای نوزاد ادامه پیدا کند. سازمان بهداشت جهانی توصیه می‌کند که تمام نوزادان پس از تولد لازم است از شیرمادر تغذیه کنند. شیرمادر تا ۶ ماهگی مواد انرژی مورد نیاز نوزاد را تأمین می‌کند پس از آن نوزاد نیاز به انرژی بیشتری دارد که در آن زمان شیردهی از ماه ششم به بعد در کنار مکمل‌ها و مواد غذایی دیگر ادامه پیدا می‌کند. تغذیه با شیرمادریکی از نمونه‌های اصلی ارتباطات عمیق بین سلامت انسان و اکوسیستم طبیعت است.



### روز جهانی هندوانه ۱۴۰۲/۰۵/۱۲

بیش از ۱۲۰۰ رقم هندوانه وجود دارد که از نظر وزن از کمتر از یک کیلو تا بیش از ۹۰ کیلو گرم متفاوت هستند، گوشت آن‌ها می‌تواند به رنگ قرمز، صورتی، نارنجی، زرد یا سفید باشد. مهم‌ترین ارقام موجود هندوانه در ایران شامل: قرق، خانمی، شریف آباد، محبوبی و پوست سفید همدان هستند. ارقام خارجی هندوانه که کشت بعضی از آن‌ها در ایران نتایج خوبی داشته عبارتند از: چارلستون گری (در ایران معروف به هندوانه مهندسی)، بلاک دایموند، دیکیس کوئین، فرفاکس و چیلیان بلاک. بر اساس آمارهای Food and Agriculture Organization سازمان ملل متحد، ایران در تولید هندوانه رتبه سوم جهان را دارد. هر فرد بامصرف هر ۱۰۰ گرم هندوانه ۳۰ کالری و مقدار کمی مواد غذایی ضروری به دست می‌آورد. فقط ویتامین C آن به مقدار قابل ملاحظه‌ای ۱۰ درصد مقدار مورد نیاز روزانه است. گوشت هندوانه شامل کاروتنوئید از جمله لیکوپن است. هندوانه میوه‌ای خوشمزه و گواراست که مخصوصاً در فصل تابستان محبوبیت زیادی دارد. خواص هندوانه بسیار است. این مایه غذایی در هر فنجان فقط ۴۶ کالری دارد؛ اما سرشار از ویتامین C، ویتامین A و بسیاری از ترکیبات گیاهی سالم است. نوشیدن آب مهم‌ترین روش برای هیدراته نگه داشتن بدن است. با این حال، خوردن غذاهایی که آب زیادی دارند نیز می‌تواند به هیدراته ماندن بدن تان کمک کند. جالب است بدانید که هندوانه ۹۲ درصد آب دارد. بنابراین اصلی‌ترین خاصیت هندوانه این است که حجم آب بالایی دارد و این موضوع باعث آبرسانی به بدن و احساس سیری در شما می‌شود.



### روز جهانی غذاهای دریایی ۱۴۰۲/۰۵/۱۴

انواع آبزیان مانند ماهی‌ها، میگو، صدف خوراکی، خرچنگ و ... حاوی روغنی به نام امگا ۳ هستند که برای سلامتی مفیدند. مصرف منظم به صورت هفته‌ای یک یا دو بار استفاده از غذاهای دریایی به سلامت بدن کمک می‌کند و ویتامین‌های بدن را تأمین می‌نماید. ماهی‌های پر چربی مانند قباد، آزاد، کولی، سفید، ساردین، تن، کپور و شاه‌ماهی برای مصرف بهتر است. غذاهای دریایی ارزش غذایی بسیار بالایی دارند. آبزیان منبع خوبی از پروتئین با ارزش بیولوژیکی بالا بوده و حاوی مقادیر کافی از اسیدهای آمینه ضروری است که با میزان اسید آمینه ضروری گوشت قرمز برابر می‌باشد. گوشت ماهی بین ۸۹ تا ۹۶ درصد هضم می‌شود؛ اما گوشت مرغ و گاو ۸۷ تا ۹۰ درصد هضم‌پذیر هستند. گوشت آبزیان منبع بسیار خوبی از مواد معدنی مختلف مانند سدیم، سلنیوم، آهن، کلسیم و منیزیم است و از نظر ویتامین‌های A و D و همچنین ویتامین‌های محلول در آب به ویژه ویتامین B12 غنی است. خونسازی و عملکرد طبیعی سیستم عصبی بدن با ویتامین B12 موجود در غذاهای دریایی تأمین می‌شود. ید یکی از عناصر مهم در کارکرد تیروئید است که کمبود آن بیماری گواتر را به وجود می‌آورد. در آبزیان وجود دارد که با خوردن غذاهای دریایی از جمله ماهی ید بدن نیز تأمین می‌شود. با بالا رفتن سن انسان عملکرد مغز کاهش می‌یابد. مطالعات نشان می‌دهند افرادی که به طور منظم به صورت هفته‌ای یک یا چند بار غذاهای دریایی مصرف می‌نمایند، از آلزایمر و کوچک شدن مغز جلوگیری می‌کنند.



### روز جهانی سیب زمینی ۱۴۰۲/۰۵/۲۸

سیب‌زمینی یکی از خوشمزه‌ترین و مفیدترین مواد غذایی موجود در طبیعت است. علاوه بر خواص شگفت‌انگیز ضد سرطان و ضلوعیوس این مایه غذایی شگفت‌انگیز، خاصیت سیرکنندگی فوق‌العاده و قیمت مناسب آن در همه جای دنیا، سیب‌زمینی را به یک غذای محبوب جهانی تبدیل کرده. آن قدر که روز ۱۹ اگوست (۲۸ مرداد) هر سال روی جهانی سیب‌زمینی است. سیب‌زمینی یکی از سبزیجات ریشه‌ای محبوب و پر مصرف در سراسر جهان است که خاصیت‌های درمزی زیادی نیز دارد. جالب است بدانید که سیب‌زمینی دارای ۳۰۰۰ نوع می‌باشد که برخی از این نوع سیب‌زمینی‌ها فقط کاربرد کشاورزی دارند. یکی دیگر از نکات بسیار مهم در مورد سیب‌زمینی این است که این محصول پس از ذرت، گندم و برنج چهارمین محصول پر کشت در سراسر جهان است. سیب‌زمینی همواره بخش مهمی از رژیم غذایی همه آدم‌ها بوده است. سیب‌زمینی با توجه به این واقعیت که چهارمین محصول غذایی پر مصرف بعد از برنج، گندم و ذرت محسوب می‌شود، بخشی جدایی‌ناپذیر از آشپزی جهان را تشکیل می‌دهد. این گیاه خوراکی پای ثابت غذاها و یک ماده خوراکی پیشرو در سراسر جهان است. سیب‌زمینی می‌تواند تقریباً برای هر نوع غذایی مناسب باشد و از این رو به عنوان یک غذای راحت در نظر گرفته می‌شود. سیب‌زمینی علاوه بر این که بعد از پخته شدن طعم خوبی دارد، کاملاً مغذی هم است. این گیاه خوراکی مقدار زیادی کربوهیدرات و ویتامین C و فواید زیادی برای سلامتی دارد. به تازگی، مزایای زیبایی سیب‌زمینی نیز شناخته شده است.



### روز جهانی دوستداران موز ۱۴۰۲/۰۶/۰۵

بیش از هزار نوع موز در بیش از ۱۵۰ کشور کشت می‌شود و این میوه یکی از پر مصرف‌ترین منابع تغذیه‌ای در سراسر جهان است؛ به همین دلیل یک روز از تقویم جهانی به دوستداران این میوه اختصاص پیدا کرده است. برخی از باغبانان معتقدند که موز اولین میوه روی زمین بوده و این حال، متشابه به جنوب شرقی آسیا و جنگل‌های مالزی، اندونزی و فیلیپین، جایی که امروزه بسیاری از انواع موز وحشی در آن رشد می‌کنند. برمی‌گردد. آفریقای هانام فعلی رابه این میوه داده‌اند؛ گفته می‌شود کلمه «Banana» بناتا، از لغت بنان در عربی که به معنی اصلع یعنی انگشتان گرفته شده است. تجارت بین المللی این محصول در اواخر قرن چهاردهم آغاز شد و به لطف پیشرفت‌های حمل و نقل رونق گرفت و موز به پرمعطله‌ترین میوه و پنجمین محصول تجاری کشاورزی تبدیل شد. موز گیاهی چندساله است و درخت آن می‌تواند تا ۱۵ متر رشد کند. این گیاه از یک پیاز یا ریزوم رشد می‌کند و تا برداشت میوه به ۹ تا ۱۲ ماه زمان نیاز دارد. گل موز در ماه ششم یا هفتم ظاهر می‌شود که نوزادهای موز به آن لوبزان هستند. برخلاف میوه‌های دیگر مانند سیب که فصل دارند، موز در تمام طول سال در دسترس است، با این حال به دما و رطوبت بالا و خاکی غنی نیاز دارد. پس از ۹ ماه، موز در حالی که هنوز نارس است برداشت، بسته‌بندی و صادر می‌شود و به دلیل درخواب مستحربان، ارسال موز بدون کوددی با استنادهای بسیار بالایی انجام می‌شود. در نهایت فرآیند رسیدن موز در اتاقی از گاز تیلن تکمیل و موز به مغازه فرستاده می‌شود. با این حال، موز نارس برای کسانی که از دیلت رنج می‌برند بهتر است؛ زیرا انشاسته موجود در آن هنوز به قند تبدیل نشده؛ در مقابل، موز رسیده یک درمان خلگی عالی برای یبوست است و به دلیل داشتن فیبر محلول، به هضم غذا کمک میکند.



### روز جهانی سبزیجات بیشتر و نمک کمتر ۱۴۰۲/۰۶/۰۷

۲۹ آگوست برابر با ۷ شهریور روز نمک کمتر، گیاهان معطر بیشتر است. سازمان جهانی بهداشت میزان استاندارد مصرف نمک را برای هر فرد ۵ گرم در روز اعلام کرده است؛ اما ایرانی‌ها حدود دو تا سه برابر بیشتر از میزان توصیه شده، نمک مصرف می‌کنند. روز نمک کمتر، گیاهان معطر بیشتر روزی است برای تشویق برای داشتن رژیم غذایی سالم‌تر با یک پیشنهاد ساده و کاربردی؛ جایگزین کردن گیاهان معطر مانند رزماری، لوبش یا نعناع برای طعم‌دار کردن غذایه جای نمک. اگر می‌خواهید هر طور شده مصرف نمک را کنترل کنید می‌توانید از سبزیجات خشک مانند: لوبش، نعناع، مرزه، ترخون، ریحان و یا لوبه‌هایی مانند سیر و پیاز و آب لیمو ترش و نارنج استفاده کنید. همه افراد برای سلامتی مطلوب به نمک نیاز دارند. با این حال، خوردن بیش از حد یا خیلی کم، خطرانی برای سلامتی دارد. انجمن قلب آمریکا توصیه می‌کند که مصرف سدیم خود را به ۲۳۰۰ میلی‌گرم یا کمتر در روز محدود کنید، در حالت ایده‌آل ۱۵۰۰ میلی‌گرم که بر برابر با ۳ چهارم قاشق چای خوری نمک است. شما می‌توانید این کار را با بررسی برچسب‌های مربوط به تغذیه غذایه بسته‌بندی شده و لذت بردن از یک رژیم غذایی متعادل با غذایه کم نمک طبیعی مانند سبزیجات جایگزین نمک و میوه‌ها، غلات کامل، لبنیات کم چرب و پروتئین بدون چربی انجام دهید.



### روز جهانی نوشیدنی با لیمو ۱۴۰۲/۰۶/۰۷

نوشیدنی‌ها نقش مهمی در فرهنگ انسانی ایفا می‌کنند، نوشیدنی‌های سرد، معمولاً در فصول گرم سال برای تأمین آب مورد نیاز روزانه بدن مورد استفاده قرار می‌گیرند. انواع نوشیدنی‌های سرد با استفاده از میوه، سبزیجات و انواع عرقیجات گیاهی درست شده و در روزهای گرم، برای رفع عطش و گرم‌زدگی نوشیده می‌شوند. از انواع شربت‌ها گرفته تا آب میوه‌ها و اسموتی‌ها، این نوشیدنی‌ها را می‌توان همراه با غذا یا به عنوان یک میان وعده لذیذ برای مهمانان سرو کرد. لیمو یکی از ترکیباتی است که می‌توان همراه با اغلب نوشیدنی‌ها استفاده کرد. لیمو حاوی ماده‌ای به نام ترکیب فلاونوئید است که به تقویت سیستم ایمنی بدن شما کمک می‌کند و حتی می‌تواند شما را در برابر بیماری‌های قلبی، عروقی و سرطان محافظت کند. لیموترش یکی از مهم‌ترین انواع مرکبات است که حاوی مقدار زیادی اسید سیتریک است، در واقع این اسید در لیمو ترش و پرتقال وجود داشته و به عنوان یک اسید آلی عمل می‌کند. لیموترش یک میوه اسیدی و تازه است که در بسیاری از کشورها به عنوان یک ماده غذایی و درمانی مورد استفاده قرار می‌گیرد. این میوه سبز رنگ که با برآمدگی‌های برجسته‌ای در بیرون پوسته خود مشخص می‌شود، طعمی بسیار ترش و مطبوع دارد. لیموترش حاوی مقدار قابل توجهی ویتامین C است که به عنوان یک آنتی‌اکسیدان معرفی می‌شود. این آنتی‌اکسیدان موجب محافظت از سلول‌های بدن در برابر آسیب‌های اکسیداتیو می‌شود و به نتیجه تقویت سیستم ایمنی بدن و جلوگیری از بروز بیماری‌ها کمک می‌کند.



### روز جهانی شکلات سفید ۱۴۰۲/۰۶/۳۱

قدمت شکلات به ۲۵۰۰ سال پیش برمی‌گردد و اولین مردمانی که شکلات مایع را کشف کردند، آزتک‌ها بودند. آن‌ها به اندازه‌های شکلات را پوست داشتند که معتقد بودند خدای خرد و منطق، شکلات را به آن‌ها ارزانی داشته است. به مرور زمان، کار به جایی رسید که دانه‌های کاکائو را به جای پول هم استفاده می‌کردند. همه این ماجراها مربوط به شکلات تلخ است یعنی قبل از این که به آن شکر اضافه شود. در واقع شکلات در قرن ۱۶ میلادی و در اروپا شیرین شد. کارخانه‌های شکلات‌سازی از قرن نوزدهم و اوایل قرن بیستم فعالیت‌شان را شروع کردند؛ ۲۵ سال بعد اروپائیان موفق شدند که شکلاتی با روکش کاراملی تولید کنند و برند نستله در میانه‌های قرن هجدهم به یکی از بزرگ‌ترین تولیدکنندگان شکلات در جهان تبدیل شد. در دیگر کشورهای جهان نیز روزهای دیگری به عنوان روز شکلات وجود دارد. شکلات سفید یک فرآورده تهیه شده از کره کاکائو می‌باشد و ریشه در دهه ۱۹۳۰ دارد؛ در واقع محتویات این نوع شکلات با شکلات‌های معمولی متفاوت است زیرا که حاوی ذرات غیرچربی دانه‌های کاکائو نمی‌باشد؛ به همین دلیل به صورت عمده حاوی آنتی‌اکسیدان‌های موجود در دانه کاکائو و کافئین نیست. این نوع شکلات از اضافه کردن شکر و شیر به کره کاکائو تهیه می‌شود همچنین از اوتیل یا سایر طعم دهنده‌ها نیز ممکن است در آن استفاده گردد.



# AQUALIFE



[www.aqualife.co.ir](http://www.aqualife.co.ir)

[info@aqualife.co.ir](mailto:info@aqualife.co.ir)

## شرکت آبنوش تنگ شول آکوالایف

۱۴۰۱

واحد برتر نمونه در سال



کارخانه

فارس، کیلومتر ۷۵ جاده شیراز-بهبشت گمشده

دفتر مرکزی

فارس، شیراز، پل معالی آباد، خیابان  
شهید کبار، نبش کوچه ۳، پلاک ۵۷

۰ ۹ ۱ ۷ ۱ ۵ ۵ ۸ ۲ ۰ ۰  
۰ ۷ ۱ - ۴ ۳ ۶ ۳ ۸ ۵ ۹ ۵ - ۹  
۰ ۷ ۱ - ۳ ۶ ۲ ۴ ۳ ۴ ۷ ۹

آب زندگی است  
زندگی عشق است  
عشق زندگی است  
زندگی آب است



**Samardis**



[samardisfood.com](http://samardisfood.com)



### تولید کننده انواع

کنسرو یجات • ترش یجات • شور یجات

فارس ، پاسارگاد ، کیلومتر ۱۳ اتوبان شیراز  
اصفهان ، تقاطع قادرآباد ۰۴۴۴۹۴۹۵۵-۰۷۱  
۰۹۱۲۰۳۳۴۱۸۰ / ۰۹۱۷۷۹۷۹۹۲۹





**YAR** DIAMOND NUTS CO.



صادرکننده نمونه ملی و برتر کشور  
و صادر کننده نمونه استانی

# قندآوران

شرکت قندآوران فارس  
اولین تولید کننده قند زبر در ایران

تولید کننده انواع قند کله و خرد شده و بسته بندی  
بادستگاههای تمام اتوماتیک



قند زبر قندآوران؛  
دوستدار سلامتی  
شما

\*اطلاعات بیشتر:



WWW.GHANDAVARAN.COM

شیراز - کیلومتر ۲۰ جاده شیراز - اصفهان: روبروی درب اصلی پالایشگاه شیراز  
تلفن: ۰۶-۳۲۶۲۰۳۵۴-۰۷۱ همراه: ۰۹۱۷۱۱۱۵۹۷۵



# شرکت جوانه پوش پارسه



ما نیاز شما را پوشش میدهم



### پوشش های سه لایه گلخانه ای

- تولید کننده پوشش های سه لایه گلخانه ای از عرض ۱ متر تا ۱۲ متر با افزودن های: Anti UV, EVA, IR, LD, AF, Anti virus
- تولید کننده پوشش های کشاورزی ساده (کفی و توتلی)
- پوشش های سیلونگ (فیلم بسته بندی علوفه)

دارای پروانه کاربردی علامت استاندارد ایران

### فیلم های تک لایه شیرینک

- عرض ورق: از عرض ۱۵ سانتیمتر تا ۱۵۰ سانتیمتر
- ضخامت ورق: از ضخامت ۴۰ میکرون تا ۱۵۰ میکرون
- وزن رول: بر اساس سفارش مشتری جهت صنایع بسته بندی مانند: صنایع غذایی، شیشه سکوریت، آجر، پشم شیشه، صنایع ساختمان، قطعات خودرو، درب آسانسور، صنایع خانگی و...



### پوشش های سه لایه مالچ

- پوشش های سه لایه مالچ ساده و رنگی (بیووی دار) با ابعاد، ضخامت و درصد های UV مطابق سفارش مشتری

### فیلم های سه لایه شیرینک

- فیلم های سه لایه (شفاف و رنگی): عرض ورق از عرض ۲۵ سانتیمتر تا ۱۶۰ سانتیمتر
- ضخامت ورق: از ضخامت ۴۰ میکرون تا ۱۸۰ میکرون
- وزن رول: بر اساس سفارش مشتری جهت بسته بندی شیر و سایر مایعات



### ورق های ژئوممبران

- استفاده به عنوان عایق در استخرهای نگهداری آب،
- پوشش دهی تالاب ها، دریاچه های مصنوعی، حوضچه های پرورش ماهی و میگو، مخازن ذخیره شیمیایی، کانال های انتقال آب و فاضلاب

### انواع فیلم های چاپی و دوخت شده

- عرض ورق: از عرض ۴۰ سانتیمتر تا ۱۵۰ سانتیمتر
- ضخامت ورق: از ضخامت ۳۰ میکرون تا ۲۰۰ میکرون



## واحد نمونه سال ۱۴۰۲ از طرف سازمان غذا و دارو

تلفن: ۰۷۱-۳۷۷۴ ۲۳ ۶۶-۹  
فکس: ۰۷۱-۳۷۷۴ ۲۰ ۷۷  
موبایل: ۰۹۰۱ ۷۶۰ ۶۸۶۸

Javanehpooshparseh  
 Javanehpoosh.com

شهرک صنعتی بزرگ شیراز  
خیابان کوشش جنوبی خیابان ۲۰۳



SHAPARAK  
SHAHR DARIUSH

[SHAPARAKFOODS.COM](http://SHAPARAKFOODS.COM)



# شاپارک شهر داریوش

فارس . کیلومتر ۶۰ جاده قدیم شیراز - اصفهان . روبروی دوراهی ارسنجان ۰۹۱۷۱۲۸۲۸۲۵

WWW.CARNO-CO.IR

# کارنو

صنایع سرمایشی



**CARNO**

REFRIGERATON

ساخت، تولید و تعمیر

انواع سردخانه های ثابت و متحرک | اتاق یخچال | کانکس  
کاروان | چیلر | اتاق های ایزوله | انواع سازه های فلزی  
انواع موتورهای ترموکینگ و سر میلنگی زیر صفر و بالای صفر

فارس. شیراز. شهرک صنعتی بزرگ. میدان کارگر. بلوار کارگر جنوبی

۰ ۹ ۱ ۷ ۷ ۱ ۲ ۶ ۴ ۴ ۱

۰ ۷ ۱ - ۳ ۷ ۷ ۴ ۴ ۰ ۹ ۱



CARNO\_CO.IR



با من باش، سالم باشی

مانی ماس، با من باش، سالم باش  
@manimasdairy | www.manimas.ir

20<sup>TH</sup> YEARS  
بیست سال حضور مستمر

شرکت  
بهین آزما

BEHIN AZMA SHIRAZ Co.LTD  
تولید پایدارکننده‌ها و  
طعم‌دهنده‌های صنعت غذا

بهین آزما حال خوش غذا!

تولید مواد اولیه ویژه

- فرآورده‌های لبنی
- غذای آماده و نیمه آماده
- محصولات خام گوشتی
- نوشیدنی و ژله
- انواع سس‌های سرد و گرم
- انواع اسنک
- فرآورده‌های گوشتی
- سوسیس و کالباس
- همبرگر و کباب لقمه

Gelimax

Food Flavors & Stabilizers

MaxPro

Food Stabilizers

شهرک صنعتی بزرگ شیراز، فاز دو، خیابان علوم، فرعی ۴۱۸

۷۱۵۸۱-۸۷۴۸۹

۰۷۱-۳۷۷۴۵۵۷۲-۵

Behinazma\_ir\_

www.behinazma.com

# شرکت دشت نشاط تهران

Dasht Neshat Company, Tehran

تولید کننده برتر کشور  
در رب گوجه فرنگی  
کنسانتره و پوره انواع میوه جات  
در بسته بندی های اسپتیک  
بالاترین استانداردهای بین المللی

[www.dashteneshat.com](http://www.dashteneshat.com)



فارس . زرقان  
کیلومتر ۴ جاده بندامیر  
شرکت دشت نشاط تهران

☎ ۰۷۱ - ۳۲ ۶۲ ۸۰۳۲

📠 ۰۷۱ - ۳۲ ۶۲ ۸۰۳۳

☎ ۰۲۱ - ۲۲ ۳۶ ۳۰۹۰

Info@dashteneshat.com

Sales@dashteneshat.com

