

یک مسئول:

## دفن گاه زباله در مرکز استان جابجا می شود

**علی نیا-** دفن گاه فعلی زباله در مرکز استان استاندارد و مناسب نیست و با تامین بخشی از اعتبار مورد نیاز به زودی جابه جا می شود. مدیرعامل سازمان مدیریت پسماند خراسان شمالی در گفت و گو با خبرنگار ما گفت: دفن گاه

جدید زباله در نزدیکی کارخانه کمپوست و به دور از مشکلات زیست محیطی خواهد بود. «عظیمی» همچنین در پاسخ به این سوال که جانمایی کارخانه



نگرانی ها و هشدارها درباره فروش فله ای خوراکی ها

# دردسرهای «فله» ای

**علوی**

ظرف های مختلف انواع ترشی، کیسه های آجیل، چای های فله ای و لواشک به ترتیب در کنار هم چیده شده اند، برخی رهگذران با دیدن این همه خوراکی خوشمزه لحظه ای توقف می کنند، خوراکی ها را ورنانداز می کنند و با دیدن حشرات اطراف این مواد خوشمزه از خریدن آن منصرف می شوند و می روند، برخی نیز بی توجه به شرایط نگهداری، مقداری از هر یک از مواد فله ای را خریداری می کنند.

برخی مغازه های میدان کارگر، چهارراه شهرداری، پای توپ و چهارراه مخابرات بجنورد مملو از مواد غذایی فله ای است که بدون هیچ گونه روپوش و حفاظی در معرض دید مشتریان گذاشته شده و سور و سات

حشرات هم در این روزهای گرم برپا شده است. ماست، کشک، خیارشور و حلواشکری از جمله اقلامی است که در این مغازه ها به وفور به چشم می خورد. با این که کارشناسان بهداشتی تاکنون بارها نسبت به ممانعت از خرید این گونه مواد هشدار داده اند اما باز هم به وفور در برخی از مغازه های خواربار فروشی به چشم می خورد و برخی از افراد نیز نسبت به خرید آن اقدام می کنند.

**بدون روشک**

یکی از شهروندانی که برای خرید برخی تنقلات به یکی از فروشگاه های خواربار فروشی مراجعه کرده است، می گوید: مواد خوراکی زیادی نیاز دارم اما به هر سمت مغازه که چشم می اندازم می بینم همه این مواد بدون داشتن روشک در معرض گرد و غبار هستند. علاوه بر آن، حشرات نیز در لا به لای

۶۶

فروشندها

باید شرایط

نگهداری را

رعایت کنند و

محصولات فله

ای مانند لبنیات

باید به طور

حتم در پیکچال

قرار گیرد

کمپوست در چه مرحله ای است، افزود: جانمایی کارخانه کمپوست در مرحله استعلامات است تا زمین جانمایی شده برای احداث این کارخانه تحویل گرفته شود.وی اظهارداشت: مطالعات زیست محیطی این کارخانه انجام شده است و هیچ مشکل زیست محیطی

**کیفیت نامطلوب** یک کارشناس بهداشت هم در این زمینه بیان می کند: مواد غذایی که به صورت فله ای در برخی از رستوران های کشور ارائه می شود از نظر بهداشتی مورد تأیید نبوده و کیفیت آن ها مناسب نیست. «هاشمی» با بیان این که مکان و طرز تهیه مواد فله ای به طور کامل مشخص نیست، عنوان می کند: این امر موجب می شود که بهداشت این مواد غذایی زیر سؤال برود و استانداردهای آن کاهش یابد.

وی با تأکید بر این که موادی که به صورت فله ای ارائه می شود از کیفیت لازم برخوردار نیست، خاطرنشان می کند: در برخی موارد، این گونه مواد غذایی پروانه های بهداشتی و مجوزهای سازمان غذا و دارو را ندارند که همین مسئله باعث بروز بیماری های مختلف در بین افراد مصرف کننده می شود.

برخی از مواد غذایی فله ای مجوزهای لازم بهداشتی و پروانه های بهره برداری را ندارند و همین مسئله باعث شده تا سالم بودن این مواد غذایی زیر سؤال برود که بهتر است مردم از مصرف این گونه مواد خودداری کنند.

**اغماض و مراعات**

مدیر گروه بهداشت و محیط و حرفه ای دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی هم با

اشاره به این که طبق دستور العمل وزارتخانه بهداشت عرضه محصولات فله ای ممنوع است، تأکید می کند: محصولات فله ای باید کد بهداشتی، یا پروانه ساخت یا مجوز وزارت بهداشت را داشته باشند. «پنهیا» خاطرنشان می کند: در مکان هایی مانند مغازه ها که حالت کارگاهی نیست، باید از عرضه محصولات فله ای جلوگیری شود. وی بیان می کند: از آن جایی که زیرساخت های تهیه و تولید برخی اقلام خوراکی مانند ترشی جات، لواشک، کشک و قره قروت در استان مهیا نیست و به صورت فله ای تهیه و عرضه می شود که با حفظ شرایط نگهداری، ما نیز کمی در این رابطه اغماض می کنیم اما اگر به شکل دوره گردی و سیار باشد که مشخص نیست مواد غذایی از کجا و چگونه تهیه شده و شرایط نگهداری آن چگونه بوده است، به طور حتم برخورد می شود اما اگر فروشنده ای در مغازه شرایط نگهداری را رعایت کند و روی مواد غذایی پوشش بگذارد کم و بیش مراعات آن ها را می کنیم اما به لحاظ قانونی ایرادهایی به آن وارد است.

وی دلیل عرضه محصولات فله ای را تقاضای آن از سوی مشتریان می داند و می گوید: با این وجود از آن جایی که دغدغه ما آلودگی های ثانویه این مواد غذایی است به خریداران توصیه می شود محصولات بسته بندی را خریداری کنند. وی می افزاید: فروشندگان باید شرایط نگهداری را رعایت کنند و محصولات فله ای مانند لبنیات باید به طور حتم در پیکچال قرار گیرد اما محصولاتی مانند ترشی به دلیل اسیدی بودن فقط کافی است در معرض گرد و غبار و حشرات نباشد. «پنهیا» درباره عرضه آجیل به شکل فله ای هم بیان می کند: آجیل نیز باید دارای پوشش و به دور از گرد و غبار و حشرات باشد و اگر در ظرف های شیشه ای یا پوشش دار قرار گیرد، بهتر است. وی نظارت های این دانشگاه را بر مکان های حساس مواد غذایی طبق دستورالعمل وزارتخانه فصلی می داند اما در عین حال اظهارمی دارد: این بازدیدها در استان کمتر از ۳ ماه و گاهی به فاصله کمتر از یک ماه انجام می شود. به گفته وی این بازدیدها در زمان های طرح تشدید در ساعات بعد از ظهر، ایام نوروز و ماه رمضان و در تابستان هر هفته یا هفته یک بار انجام می شود.

آشپزی



## شارلوت

**مواد لازم:** زرده تخم مرغ ۷ عدد، سفیده تخم مرغ ۳ عدد، شکر ۷ قاشق سوپخوری، خلال پسته ۵۰ گرم، وانیل یک چهارم قاشق چایخوری، کمپوت آناناس به میزان لازم، خامه فرم گرفته ۷۵۰ گرم، نان رولت آماده ۵ الی ۶ بسته.

**طرز تهیه:** نان رولت را برش می دهیم و درون قالب دلخواه می چینیم.زرده و سفیده تخم مرغ ها را جدا می کنیم و زرده ها را با شکر و وانیل می زنیم تا کمی سبک شود. پس از آن سفیده های تخم مرغ را کمی می زنیم تا فرم بگیرد. سپس یک قاشق سوپخوری شکر را به سفیده اضافه می کنیم تا کاملاً فرم بگیرد. سپس آن را با خامه فرم گرفته شده مخلوط می کنیم.زرده و آناناس خرد شده و خلال پسته را می افزاییم و به آرامی مخلوط می کنیم.مواد را درون قالب روی نان رولت می ریزیم ۸ ساعت در فریزر می گذاریم. سپس آن را سرو می کنیم.

گفت و گو

## کمبود ویتامین D

بیشتر بانوان در دوران بارداری با کمبود ویتامین D مواجه می شوند و به همین دلیل هنگام زایمان دردبیشتری راتجربه می کنند. یک کارشناس مامایی با اشاره به این که کمبود ویتامین D در طول بارداری در بانوانی که از رژیم های غذایی نامناسبی پیروی می کنند و کمتر در معرض نور خورشید قرار می گیرند، شایع است، اظهارمی دارد: کمبود ویتامین D می تواند زایمان را با درد بیشتری همراه کند. «فرزان علوی مقدم» کمبود ویتامین D را در سه ماهه اول بارداری با خطر محدودیت رشد جنین به میزان ۲ برابر می داند و می افزاید: طبق اعلام نظر پژوهشگران، زنانی که در اوایل بارداری خود مبتلا به کمبود ویتامین D هستند، خطر بیشتری را برای تولد نوزادان کم وزن به دنبال خواهند داشت.

## آگهی اعلام اسامی کاندیداهای نظام پزشکی

به اطلاع کلیه جامعه پزشکی می رساند با توجه به این که هفتمین دوره انتخابات هیئت مدیره نظام پزشکی شهرهای بجنورد - مانه و سملقان - گرمه - جاجرم - راز و جرگلان در تاریخ ۹۶/۴/۳۰ برگزار می گردد، بدینوسیله اسامی کاندیداهای نظام پزشکی که به تأیید هیات محترم نظارت بر انتخابات رسیده است در گروه های مختلف به شرح ذیل اعلام می گردد.

گروه لیسانس های پروانه دار		
ردیف	نام و نام خانوادگی	رشته
۱	حامد رضایی	بینائی سنج
۲	اسلام یارعلی	فیزیوتراپ

**\* کاندیداهای محترم می توانند از مورخه ۹۶/۴/۱۹ لغایت ۹۶/۴/۲۸ به مدت ۱۰ روز با رعایت شرایط ذیل، نسبت به تبلیغات اقدام نمایند.**

**\* ماده ۱۸-** تبلیغات کاندیداهای هیئت مدیره نظام پزشکی شهرستان ها حداکثر ۱۰ روز قبل از روز برگزاری انتخابات شروع می گردد و تا ۲۴ ساعت قبل از شروع رأی گیری پایان می یابد.

**\* تبصره -** هر نوع تبلیغات با استفاده از امکانات دولتی ممنوع است.

**\* ماده ۱۹ -** کلیه نامزدهای انتخابات و طرفداران آن ها مجازند جهت معرفی خود یا نامزد انتخاباتی مورد نظر نسبت به چاپ اطلاعات دیواری، اعلامیه، زندگینامه و دیگر آگهی های تبلیغاتی و برگزاری میزگرد و سخنرانی اقدام نمایند.

**\* تبصره ۱ -** کلیه کاندیداها و طرفداران آن ها موظفند در انجام تبلیغات شئون اسلامی و قوانین جاری کشور را مراعات نمایند.

## هیئت اجرایی هفتمین دوره انتخابات هیئت مدیره سازمان نظام پزشکی بجنورد

۵۹۷۰۳/م الف