



نان؛ مشتری و نانوا هر دو ناراضی

اسدی

سرانه مصرف سالانه نان در ایران ۱۷۰ کیلوگرم است، این عدد شاخص خوبی برای نشان دادن بالا بودن مصرف نان در کشور است و این میزان مصرف اهمیت کیفیت نان را افزایش می دهد، این روزها با وجود این که کیفیت نان در استان نسبت به سال های گذشته افزایش پیدا کرده است اما گلایه هایی از سوی شهروندان در خصوص کیفیت نامناسب برخی نان ها مطرح می شود. برخی ها عدم کیفیت نان در برخی نانوائی ها را به کیفیت آرد ارتباط می دهند و برخی ها از مصرف مخمرهای غیرمجاز مانند جوش شیرین سخن می گویند.

بر اساس مصوبه شورای سلامت، استفاده از جوش شیرین در تولید نان در کشور ممنوع است زیرا علاوه بر کاهش کیفیت نان، آثار مخربی بر سلامت جامعه دارد اما برخی خیازی ها برای سرعت دهی به فرایند تولید نان به جای خمیرمایه از افزودنی های غیرمجازی همچون جوش شیرین، جوهرقند و نمک استفاده می کنند.

بربری های بی کیفیت

نان های بربری پر گلایه ترین نان ها هستند و این روزها مردم از کیفیت آن ها خرسند نیستند، «کمالی» یکی از شهروندان بجنوردی است که می گوید: کیفیت نان نسبت به سال های قبل افزایش یافته اما در ماه های اخیر دوباره بی کیفیتی به

برخی نان ها بازگشته است.وی با بیان این که بیشتر نان بربری مصرف می کنیم، ادامه می دهد: برخی نان های تازه وقتی از تنور بیرون می آیند قابل خوردن هستند اما کافی است یک ساعت از زمان پخت آن ها بگذرد تا غیرقابل مصرف شوند. وی با بیان این که داخل برخی نان ها معمولا خمیر است و خمیر به حالت گلوله در می آید و رنگ تیره ای نیز پیدا می کند، اضافه می کند: در این مواقع خمیر نان، دیر هضم و غیر قابل جودین است.وی ادامه می دهد: با این که گفته می شود دیگر جوش شیرین در نانوائی ها استفاده نمی شود اما من احساس می کنم این روزها جوش شیرین به نان ها اضافه می شود.وی می افزاید: چند روز پیش مقداری نخ تایلونی در نان پیدا شد که احتمال می دهم مربوط به کیسه های آرد است و نانوائیان باید بیشتر به این موارد اهمیت و نان باکیفیت، سالم و بهداشتی به مردم تحویل دهند.

افزایش دور ریز نان

یکی دیگر از شهروندان نیز می گوید: با این که در یک سال گذشته ما به هیچ عنوان دورریز نان نداشتیم و همه نان مورد استفاده قرار می گرفت اما این روزها به دلیل افت کیفیت دوباره دورریز نان داریم و این امر موجب ناراحتی ما شده است. «ابراهیمی» با بیان این که افت کیفیت نان موجب شده، نان سفارشی بخرم تا نان برشته تر باشد، ادامه می دهد: با این حال یک ساعت پس از خرید نان با این که در فریزر نگهداری می شود اما باز هم

بی کیفیت و غیر قابل مصرف می شود.وی ادامه می دهد: نان اهمیت ویژه ای در سبد غذایی مردم دارد و باید نان با کیفیت بر سر سفره مردم گذاشته شود زیرا بی توجهی به کیفیت در پخت نان، به طور مستقیم سلامت مردم را تهدید می کند.

آب دلیل بی کیفیتی نان

اما یکی از شهروندان که او نیز از افت کیفیت نان در برخی نانوائی ها گلایه دارد، می گوید: آب بجنورد بی کیفیت و سخت و این امر در بی کیفیتی نان دخیل است، زیرا کیفیت نان در استان های مجاور بسیار بهتر از استان ماست در حالی که همه تقریبا آرد یکسانی استفاده می کنند. مسائل مطرح شده از سوی این شهروندان در حالی است که گفته می شود نظارت مستمری بر تولید نان در استان وجود دارد. یک کارشناس تغذیه نیز می گوید: هیچ استاندارد و ساز و کار درستی برای تهیه مواد اولیه خمیرنان وجود ندارد که البته این امر به وزارت بهداشت و سازمان ملی استاندارد برمی گردد.

وی ادامه می دهد: متأسفانه آیین نامه یا استاندارد دربرابر الگوی مصرف خمیرمایه یا سایر افزودنی ها در مواد اولیه خمیر نان و پخت آن نداشته ایم. **آزادسازی قیمت نان به بهانه کیفیت** در سال های گذشته شاهد آزاد سازی قیمت نان بودیم؛ آزاد سازی به بهانه افزایش کیفیت نان، با این حال همچنان شاهد پخت و عرضه

نان بی کیفیت هستیم. حال این سوال پیش می آید که چه کسی پاسخگو است و مقصر احتمالی بی کیفیتی و ادعای مطرح شده از سوی شهروندان کیست؟

یکی از نانوائیان نیز می گوید: کیفیت نان در نانوائی های دولتی نسبت به گذشته افزایش چشمگیری داشته است اما گاهی شاهد تولید نان بی کیفیت از سوی برخی نانوائی ها هستیم. وی که تمایلی به ذکر نام خود در این گزارش ندارد، ادامه می دهد: نظارت کاملی بر نانوائی های دولتی وجود دارد اما متأسفانه این نظارت بر نانوائی های آزادپز و خشکه پزی ها وجود ندارد و گلایه شهروندان نیز احتمالا از این نانوائی هاست.

وی بیان می کند: نمی توان پایین بودن دستمزد کارگران نانوائی ها را نیز فراموش کرد زیرا آن ها را از انجام کار با دقت و با کیفیت باز می دارد.

افزایش قیمت خمیرمایه و آرد بی کیفیت رئیس اتحادیه نانوائیان بجنورد نیز می گوید: کیفیت نان در بجنورد بد نیست اما واقعیت این است که کیفیت نان ارتباط ناگسستنی با آرد دارد و متأسفانه همیشه آرد با کیفیت یکسان به نانوائی ها نمی رسد و این امر دلیل اصلی کیفیت پایین نان است. «رحمتی» با بیان این که کیفیت آرد نانوائی ها دلیل تفاوت کیفیت نان است، ادامه می دهد: ۶ کارخانه در بجنورد آرد نانوائی ها را تامین می کنند و ما هر بار مجبور به خرید آرد از یک کارخانه هستیم.وی با بیان این که گندم در خود استان تولید می شود، ادامه می دهد: متأسفانه آرد برخی کارخانه ها سست یا «چرند» است و این امر موجب بی کیفیتی های احتمالی شده است. این مسئول ادامه می دهد: ماه گذشته آردی را خریداری کردیم که بسیار بد و بی کیفیت بود، این ماه نیز از کارخانه دیگری آرد خریداری کردیم اما واقعیت این است که ما از کیفیت آرد خریداری شده اطلاعی نداریم.

وی اعلام می کند: خرید های نانوائی ها با ریسک انجام می شود، گاهی اوقات آرد با کیفیتی را که می شناسیم خریداری می کنیم اما در ۳ روز اول پخت، نان ها بی کیفیت می شوند. وی ادامه می دهد: این امر بستگی به آرد دارد که دیو و نگهداری نمی شود، زیرا آردی که دیو شده باشد کیفیت بهتری دارد، زیرا این آرد دوره خواب خود را گذرانده است اما متأسفانه در استان، آرد گرم و تازه بین نانوائی ها توزیع می شود و این امر موجب افت کیفیت نان می شود زیرا چند روز زمان می برد تا آرد دوره خواب خود را بگذراند. وی اضافه می کند: سهمیه آرد نانوائی ها نیز کم است و وقتی آرد زمان استراحت خود را می گذراند و با کیفیت می شود این آرد نامر می شود و ما مجبور به خرید تازه می شویم و این چرخه مدام تکرار می شود. وی به گران شدن خمیرمایه نیز اشاره می کند و می گوید: خمیرمایه ای که در ماه های آخر

سال ۹۷، به نانوائی ها به قیمت ۹۰ هزار تومان فروخته می شد، اکنون به کیلویی ۲۲۰ هزار تومان رسیده است و کسی به این امر توجه نمی کند.وی ادامه می دهد: این امر نیز موجب شده برخی تمایلی به استفاده زیاد از خمیرمایه نداشته باشند و به جای آن خواب خمیر را بیشتر می کنند که این عوامل به بی کیفیتی نان می انجامد.

وی به پایین بودن دستمزد کارگران نیز اشاره و اعلام می کند: پایین بودن کیفیت نان به این موضوع نیز ارتباط دارد و گاهی نانوائی ها با

مباشر اداره می شوند و مباشران به کیفیت نان اهمیت نمی دهند.وی اعلام می کند: تاکنون بیش از ۵ بار مکاتباتی جهت افزایش قیمت نان و افزایش دستمزدها به اتاق اصناف ارسال شده است اما هنوز پاسخی دریافت نشده است. وی می افزاید: نانوائی های دولتی به طور مستمر مورد بازرسی قرار می گیرند و تا پایان سال گذشته میزان استفاده از جوش شیرین در نانوائی های دولتی به صفر رسید و اگر امسال از جوش شیرین استفاده شود توسط برخی خشکه پزی ها و نانوائی های آزادپز انجام می شود.

یادداشت

نظارت لازمه تولید نان با کیفیت

زهره اسدی

z.asadi@khorasannews.com



نان سالم و با کیفیت بیش از پیش توجه شود. بخشی از تأمین این خواسته به نظارت ها باز می گردد.

اگر نظارت ها مستمر و بازدارنده باشد به طور قطع شاهد بی کیفیتی و نارضایتی مشتریان نخواهیم بود. نظارت بر تولید نان تنها منتهی به نظارت بر نانوائی ها و محل عرضه نان نمی شود؛ رشته این نظارت از سیلوها و کارخانه های تولید آرد آغاز می شود بنابراین باید به آن توجه شود.

نان از دو جهت اهمیت بیشتری دارد و به این دلیل بیشترین غذای مصرفی مردم را شامل می شود که هم منبع انرژی است و هم پروتئین دارد و از حیث پزشکی نیز اهمیت بیولوژیک آن بسیار بالاست. با توجه به موارد مطرح شده در خصوص اهمیت نان ضرورت دارد به تولید

گفت و گو

افزودنی های نان سنجش می شود

نیروی متخصص مجهز شود، اضافه کرد: پس از تأمین اعتبار این آزمایشگاه از سوی سازمان مدیریت و برنامه ریزی، افزودنی های خوراکی مورد سنجش قرار می گیرند.وی با بیان این که مصوبه ای از کمیسیون مبارزه با قاچاق کالا و ارز به دست ما رسیده است، اضافه کرد: در این مصوبه آمده است که ما پیگیر افزودنی ها باشیم و به دلیل این که معاونت غذا و دارو دبیرخانه این کمیسیون است پیگیر این موضوع خواهد بود. وی افزود: پایش افزودنی ها نسبت به میزان تولید در استان کم است، بنابراین باید نظارت و پایش با افزایش پیدا کند و سازمان های متولی نیز باید به این موضوع ورود کنند تا از اضافه کردن افزودنی ها به نان و دیگر مواد غذایی جلوگیری شود.

افزودنی های نان در استان سنجش می شود.مدیر نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی خراسان شمالی با اعلام این خبر در گفت و گو با خبرنگار ما افزود: آزمایشگاه سنجش افزودنی های خوراکی راه اندازی می شود، این تصمیم در زیر کارگروه تخصصی گرفته و این زیر کارگروه نیز از سال گذشته فعال شده و مباحث افزودنی های خوراکی به شکل تخصصی مورد بررسی قرار گرفته است.دکتر «برانی زاده» با بیان این که برنامه پایش ما در حوزه آرد و گندم از طریق نظارت بر سیلوها انجام می شود، ادامه داد: در بخش عرضه آرد و نان، نظارت بر عهده صنوف و معاونت بهداشتی است.وی با بیان این که این آزمایشگاه تخصصی قرار است به

مزایده عمومی مرحله دوم فروش یک دستگاه وانت نisan دهیاری چوپلی تپه

به اطلاع عموم می رساند که این دهیاری در نظر دارد یک دستگاه وانت نisan با مبلغ پایه .../.../۲۵۰۰ ریال را به فروش برساند. لذا از کسانی که تمایل به شرکت در مزایده را دارند خواهشمند است مبلغ پیشنهادی خود را در پاکت درب بسته از مورخ ۹۸/۲/۱۵ تا پایان وقت اداری مورخ ۹۸/۲/۲۵ به مدت ۱۰ روز به جز روزهای تعطیل به حراست محترم فرمانداری شهرستان مانه و سملقان تحویل و در صورت ضرورت با شماره ۰۳۵۲۹۷۹۹۴۴۴ (مستول ماشین آلات دهیاری ها) تماس حاصل فرمایید.

شرایط شرکت در مزایده:

۱-دهیاری چوپلی تپه در تایید یا عدم صلاحیت برنده مزایده تام الاختیار است.

۲-به مبلغ پیشنهادی کمتر از مبلغ پایه ترتیب اثر داده نمی شود.

۳_روز بازگشایی پاکت های مزایده دو روز بعداز موعد مقرر می باشد.

۴_واریز مبلغ.../.../۵۰۰ ریال به شماره حساب ۰۸۳۷۸۷۱۵ جهت شرکت در مزایده.

۵_مبلغ .../.../۳۰۰ ریال چک جهت تضمین شرکت در مزایده.

مدارک مورد نیاز جهت شرکت در مزایده:

۱_کپی شناسنامه و کارت ملی

۲_ارائه درخواست کتبی باذکرتاریخ و مبلغ پیشنهادی

۳_تضمینات لازم به برنده اعلام می شود.

لازم به ذکر است هزینه درج آگهی و انتقال سند برعهده برنده مزایده خواهد بود.

دهیاری چوپلی تپه

۹۸۰۱۶۳۰۷

مزایده عمومی مرحله دوم فروش یکدستگاه نisan وانت دهیاری اغمزار

به اطلاع عموم می‌رساند که این دهیاری در نظر دارد یکدستگاه وانت نisan با مبلغ پایه .../.../۲۵۰۰ ریال را بفروش برساند. لذا از کسانی که تمایل به شرکت در مزایده را دارند خواهشمند است مبلغ پیشنهادی خود را در پاکت درب بسته از مورخ ۹۸/۲۰/۱۵ تا پایان وقت اداری مورخ ۹۸/۰۲/۲۵ به مدت ۱۰ روز به جز روزهای تعطیل به حراست محترم فرمانداری شهرستان مانه و سملقان تحویل و در صورت ضرورت با شماره ۰۳۵۲۹۷۹۹۴۴۴ (مستول ماشین آلات دهیاریها) تماس حاصل فرمایید.

شرایط شرکت در مزایده:

۱-دهیاری اغمزار در تایید یا عدم صلاحیت برنده مزایده تام الاختیار است.

۲-به مبلغ پیشنهادی کمتر از مبلغ پایه ترتیب اثر داده نمیشود.

۳_روز بازگشایی پاکت‌های مزایده دو روز بعداز موعد مقرر می باشد.

۴_واریز مبلغ.../.../۵۰۰ ریال به شماره حساب ۰۸۳۷۸۷۱۵ جهت شرکت در مزایده.

۵_مبلغ .../.../۳۰۰ ریال چک جهت تضمین شرکت در مزایده.

مدارک مورد نیاز جهت شرکت در مزایده:

۱_کپی شناسنامه و کارت ملی

۲_ارائه درخواست کتبی باذکرتاریخ و مبلغ پیشنهادی

۳_تضمینات لازم به برنده اعلام می شود.

لازم به ذکر است هزینه درج آگهی و انتقال سند برعهده برنده مزایده خواهد بود.

دهیاری اغمزار

۹۸۰۱۵۸۲۳

آگهی تغییرات شرکت طراحان پایش سازه رسام شرکت سهامی خاص به شماره ثبت ۵۳۰۲ و شناسه ملی ۱۴۰۰۶۴۱۱۹۲۱

به استناد صورتجلسه مجمع عمومی عادی مورخ ۱۳۹۸/۰۱/۲۱ تصمیات ذیل اتخاذ شد : – اعضای هیئت مدیره به قرار ذیل انتخاب گردیدند: – آقای احسان روحانی به شماره ملی۰۶۸۰۳۴۴۰۱۲ و آقای سامان روحانی به شماره ملی ۰۶۷۰۰۲۶۵۹۱ و آقای اسماعیل مرحمتی با شماره ملی ۵۲۴۹۲۳۸۶۸۲ برای مدت دو سال انتخاب گردیدند. –آقای محسن گریوانی به شماره ملی ۰۶۸۲۳۵۳۵۱۵ به سمت بازرس اصلی و خانم راحله ضرابی راد به شماره ملی ۰۸۶۰۹۵۵۸۲۷ به سمت بازرس علی البدل برای مدت یک سال مالی انتخاب شدند.

م الف (۴۵۳۸۶۴) اداره کل ثبت اسناد و املاک استان خراسان شمالی اداره ثبت شرکت ها و موسسات غیر تجاری بجنورد

۹۸۰۱۶۳۴۶

تاریخ انتشار: ۹۸/۲/۹

نوبت اول

جلسه مجمع عمومی عادی شرکت تعاونی مسکن مهر پنج بجنورد

به شماره ثبت: ۲۹۲۸ و شناسه ملی تعاونی در روز جمعه مورخ ۱۳۹۸/۲/۲۰ رأس ساعت ۱۶ در محل مسجد بقیه الله به آدرس گلستان شهر جنب پروژه شرکت تعاونی مسکن مهر پنج بجنورد برگزار میگردد. از کلیه داوطلبان اعضای شرکت تعاونی دعوت می شود جهت اتخاذ تصمیم نسبت به موضوعات ذیل با در دست داشتن ورقه سهم، کارت و یا دفترچه عضویت رأس ساعت و موعد مقرر در محل مذکور حضور به هم رسانند و یا وکیل / نماینده خود را کتباً جهت حضور معرفی نمایند. (ضمناً به اطلاع می رساند که به موجب ماده ۱۹ آیین نامه نحوه تشکیل مجامع عمومی تعداد آرا وکالتی هر عضو حداکثر سه رأی و هر شخص غیرعضو تنها یک رأی خواهد بود و اعضای متقاضی اعطای نمایندگی می بایست به همراه نماینده خود از تاریخ ۱۴/۲/۹۸ لغایت تاریخ ۱۹/۲/۹۸ در محل شرکت تعاونی مهر ۵ بلوک ۸ شهرک گلستان حاضر تا پس از احراز هویت و تأیید وکالت، برگه ورود به مجمع را دریافت دارند.)**دستور جلسه:۱-** گزارش هیئت تصفیه

۲- انتخاب اعضاء تصفیه ۲ نفر

مدیر هیئت تصفیه تعاونی مهر ۵

۹۸۰۱۵۸۲۳

تبلیغ مؤثر نوعی ارتباط برای پاسخگویی

بهتر به نیازها و رضایتمندی بیشتر است