



بازدید از حدود ۲۰ هزار مرکز مواد غذایی تحت پوشش علوم پزشکی شهید بهشتی

طرح بسیج سلامت نوروزی از ابتدای اسفند ماه ۹۲ شروع شد و تا ۱۵ فروردین ماه جاری ادامه دارد. این طرح به منظور بازدید از وضعیت بهداشتی مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی (مثل قنادی ها و رستوران ها) و اماکن عمومی (همچون آرایشگاه و استخر) در حال اجرا است. به گزارش روز چهارشنبه ایرنا به نقل از روابط عمومی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، دکتر فرسار اظهار داشت: در زمان حاضر ۳۳ هزار و ۶۱۸ مرکز تهیه، عرضه و فروش مواد غذایی تحت پوشش و نظارت این دانشگاه فعالیت می کند که از این تعداد حدود ۲۰ هزار مرکز مورد بازدید نوروزی کارشناسان بهداشت محیط این دانشگاه قرار گرفتند. دکتر فرسار گفت: همچنین از ۱۰ هزار و ۴۵۴ اماکن عمومی تحت پوشش این دانشگاه، تعداد چهار هزار و ۳۰ اماکن مورد بازدید کارشناسان یاد شده قرار گرفتند. معاون امور بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی تعداد اماکن بین راهی تحت پوشش دانشگاه را یک هزار و ۷۴ مورد برشمرد و گفت: از این تعداد نیز یک هزار و ۲۸۰ مورد توسط کارشناسان، کنترل و بازدید نوروزی شدند. فرسار، ۲۳۵ مورد نمونه برداری از مواد غذایی و ۵۵۷ مورد نمونه برداری میکروبی آب آشامیدنی و هشت هزار و ۸۶ مورد کلرسنجی آب آشامیدنی را از جمله اقدامات کارشناسان بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در طرح سلامت نوروزی برشمرد. وی همچنین از انجام غربالگری نوزادان در ایام عید نوروز خبر داد و گفت: ۱۲۳ مرکز در طول سال در مراکز تحت پوشش این دانشگاه خدمات غربالگری رابه مراجعان ارائه می دهند که در تعطیلات نوروزی ۱۰۱ مرکز بهداشتی و درمانی تحت پوشش دانشگاه در حال ارائه این خدمت خواهند بود. معاون امور بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در عین حال گفت: هموطنان در صورت مشاهده هر گونه مشکل بهداشتی می توانند با شماره تلفن ۱۴۹۰ تماس بگیرند. فرسار در ادامه خاطرنشان کرد: شماره تلفن ۰۵۱۸۶۶۷۶ به صورت شبانه روزی آماده پاسخگویی به مشکلات مردم در این زمینه خواهد بود. اجتماع (۱) * * ۱۷۷۶ *

انتهای پیام / * : ارتباط با سردبیر newsroom@irna.ir



معدوم کردن بیش از ۱۲۰۰ کیلو گرم مواد غذایی فاسد در طرح بسیج سلامت نوروزی

به گزارش خبرنگار بهداشت و درمان باشگاه خبرنگاران، دکتر فرسار معاون امور بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی گفت: در ایام تعطیلات نوروزی به منظور حفظ و تامین سلامت شهروندان و مسافران نوروزی و پیشگیری از بروز بیماری ها، طرح بسیج سلامت نوروزی همانند سال های گذشته از یکم اسفند ماه سال ۱۳۹۲ تا ۱۵ فروردین ماه سال ۱۳۹۳ همزمان با سراسر کشور در مناطق تحت پوشش دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی به صورت فعال در همه ایام تعطیل و غیر تعطیل اجرا می شود. وی افزود: در پایان روز جمعه اول فروردین ماه ۹۳ در طی اجرای برنامه بسیج سلامت نوروزی، ۱۷۲ مرکز تهیه، عرضه و فروش مواد غذایی، ۳۹ امکان عمومی و ۴۴ امکان بین راهی مورد بازدید قرار گرفت. از دیگر اقدامات انجام شده در این روز می توان به معرفی ۶ متخلف از قوانین بهداشتی به دادگاه، کشف و معدوم سازی ۱۹۵ کیلوگرم مواد غذایی فاسد و غیرمجاز و ۶۸ مورد کلرسنجی آب شرب اشاره کرد. فرسار با اشاره به بازدید خود از شبکه بهداشت و درمان شمیرانات، مرکز بهداشت شمال و شرق در روز دوم فروردین ماه ۹۳ گفت: در پایان روز شنبه دوم فروردین ماه ۹۳ در برنامه بسیج سلامت نوروزی، ۲۸۶ مرکز تهیه، عرضه و فروش مواد غذایی، ۳۵ امکان عمومی و ۶۰ امکان بین راهی مورد بازدید قرار گرفت. همچنین در این روز ۹ متخلف از قوانین بهداشتی به دادگاه معرفی و کشف و معدوم سازی ۶۲۴ کیلوگرم مواد غذایی فاسد و غیرمجاز، ۳ مورد نمونه برداری میکروبی از آب آشامیدنی، ۱۰۲ مورد کلرسنجی آب شرب انجام پذیرفت. معاون امور بهداشتی دانشگاه با اشاره به بازدید خود از شبکه های بهداشت و درمان ورامین، پیشوا و پاکدشت در سوم فروردین ماه ۹۳ عنوان کرد: در پایان روز یکشنبه سوم فروردین ماه ۹۳ نیز توسط برنامه بسیج سلامت نوروزی، ۳۰۲ مرکز تهیه، عرضه و فروش مواد غذایی، ۲۸ امکان عمومی و ۴۱ امکان بین راهی مورد بازدید قرار گرفت. وی در ادامه گفت: از دیگر اقدامات انجام شده در این روز می توان به معرفی ۴ متخلف از قوانین بهداشتی به دادگاه، کشف و معدوم سازی ۲۲۸ کیلوگرم مواد غذایی فاسد و غیرمجاز، ۴ مورد نمونه برداری میکروبی از آب آشامیدنی، ۱۰۰ مورد کلرسنجی آب شرب و ۴ مورد برخورد با دستفروشان دوره گرد اشاره کرد. دکتر فرسار در ادامه اظهار داشت: در این طرح در پایان روز دوشنبه چهارم فروردین ماه نیز تعداد ۲۷۵ مرکز تهیه، عرضه و فروش مواد غذایی، ۴۱ امکان عمومی و ۷۳ امکان بین راهی توسط کارشناسان بهداشت محیط این معاونت مورد بازدید قرار گرفت. همچنین در این روز ۱۳ متخلف از قوانین بهداشتی به دادگاه معرفی شدند و کشف و معدوم سازی ۲۰۰ کیلوگرم مواد غذایی فاسد و غیرمجاز و ۱۰۴ مورد کلرسنجی آب شرب نیز صورت گرفت. انتهای پیام/



نوشیدن دوغ پس از غذا جذب آهن را بالا می برد / چای برعکس

تیرنگ نیستانی، مدیر گروه تحقیقات تغذیه ای انستیتو تغذیه دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی در گفت و گو با خبرنگار بهداشت و درمان فارس در مورد تداخل مواد غذایی مختلف و جلوگیری از جذب برخی مواد غذایی خاطرنشان کرد: یکی از مسائل مهم در تغذیه بر هم کنش آهن و کلسیم است که معمولاً مصرف زمان مواد حاوی کلسیم مانند لبنیات با مواد حاوی آهن باید فاصله دار باشد.

وی با اشاره به اینکه آهن معمولاً به دو شکل معدنی با منشا گیاهی (غیرهم) و عالی (هم) با منشا حیوانی در ترکیبات غذایی وجود دارد افزود: آهن عالی که معمولاً در گوشت قرمز و جگر وجود دارد جذب می شود و کمتر تحت تاثیر عوامل دیگر قرار می گیرد ولی آهن موجود در گیاهان ممکن است تحت تاثیر کلسیم کمتر جذب شود.

به گفته این متخصص تغذیه مصرف زیاد فیبر و کلسیم همزمان با آهن می تواند جذب هر دو شکل آهن عالی و معدنی را در بدن مختل کند.

نیستانی به این نکته هم اشاره کرد که برخی مواد مغذی حاوی ویتامین C جذب آهن معدنی (غیرهم) را تسهیل می کند.

مدیر گروه تحقیقات تغذیه ای انستیتو تغذیه ای وزارت بهداشت به مطالعه ای که توسط این مرکز روی ۲۳۰ نفر انجام شده اشاره کرد و گفت: در این مطالعه افراد روزی دو مرتبه ۲۵۰ سی سی در وعده نهار و شام دوغ مصرف کردند که پس از ۳ ماه مصرف مشخص شد نه تنها هموگلوبین این افراد پایین نیامده بلکه تا حدی افزایش هموگلوبین هم داشتند.

این متخصص تغذیه بر این باور است که جذب آهن در PH اسیدی ترغیب می شود.

نیستانی در پاسخ به اینکه با توجه به اینکه در فرهنگ ایرانی برخی بعد از خوردن غذا بلافاصله چای می نوشند، این کار چه مضراتی ممکن است در پی داشته باشد گفت: در چای یکسری آنتی اکسیدان های قوی به نام پلی فنل ها وجود دارد که از نظر ساختار شیمیایی به آهن های گیاهی وصل می شوند و به نوعی جذب آهن را مختل می کنند.

وی به افراد توصیه کرد: افراد باید تا دو ساعت بعد از خوردن غذا از نوشیدن چای امتناع کنند.

انتهای پیام/