



کسب رتبه سوم کشوری دانشکده علوم پزشکی مراغه در شانزدهمین جشنواره علمی اجرایی بهداشت محیط

به گزارش روابط عمومی، گروه سلامت محیط و کار معاونت بهداشتی دانشکده علوم پزشکی مراغه در شانزدهمین جشنواره علمی اجرایی بهداشت محیط، در بین دانشگاه‌های تراز اول کشور، موفق به کسب رتبه سوم در زمینه فعالیت اجرایی افزایش کیفیت نان‌های سنتی تولیدی شد.

رئیس دانشکده علوم پزشکی مراغه با تبریک این موفقیت ارزشمند، اظهار داشت: این دستاورد نتیجه پنج سال بررسی و پایش نانوایی‌های شهرستان مراغه از نظر میزان آلودگی پلانکت، pH و میزان نمک مصرفی، توسط معاونت بهداشتی، و گام سلامت محیط است که در نهایت منجر به بهبود کیفیت و سلامت نان‌های سنتی در سطح شهرستان شده است.



دکتر اللهوردی ارجمند با تأکید بر اهمیت بهداشت محیط و سلامت نانوایی‌ها اظهار داشت: بهداشت محیط یکی از ارکان اساسی سلامت عمومی است که نقش مستقیم در پیشگیری از بیماری‌ها و ارتقای کیفیت زندگی شهروندان دارد و نانوایی‌ها به عنوان یکی از مراکز اصلی تأمین قوت روزانه مردم، باید از نظر رعایت اصول بهداشتی، کیفیت مواد اولیه و استانداردهای تولید تحت نظارت

مستمر قرار گیرند تا سلامت جامعه تضمین شود.

معاون بهداشتی دانشکده علوم پزشکی مراغه نیز در این خصوص گفت: آلودگی های احتمالی در نان، مانند وجود بلانکت، میزان بالای نمک یا pH نامناسب، می تواند در درازمدت اثرات نامطلوبی بر سلامت مردم داشته باشد.

دکتر حق گشایی ادامه داد: به همین دلیل، اقدامات نظارتی و پایش های مستمر از نانواپی ها، نه تنها موجب ارتقای کیفیت نان های تولیدی می شود، بلکه به کاهش بیماری های مرتبط با تغذیه، بهبود سبک زندگی و افزایش سطح سلامت جامعه کمک شایانی می کند.

دکتر امیر پور، رئیس گروه سلامت محیط و کار معاونت بهداشتی دانشکده علوم پزشکی مراغه، در این جشنواره که بهمن ماه سال جاری در دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی تهران و با نظارت انجمن علمی بهداشت محیط ایران برگزار شد، موفق به کسب رتبه سوم کشوری و دریافت این عنوان ارزشمند شد.

وی با اشاره به اهمیت پایش و نظارت مستمر بر نانواپی ها، اظهار داشت: یکی از مهم ترین وظایف گروه سلامت محیط، پایش دقیق و مداوم نانواپی های سطح شهرستان است تا نان مصرفی مردم از نظر بهداشتی و ایمنی در بالاترین سطح ممکن تهیه شده و در این راستا، بازرسی های منظم، نمونه برداری های علمی و آموزش های تخصصی به نانوایان انجام شده که نتیجه آن، کاهش قابل توجه مشکلات بهداشتی، در تولید نان بوده است.



وی در پایان گفت: با اجرای این طرح طی پنج سال گذشته، تأثیرات مثبتی بر کیفیت نان های سنتی شاهد بودیم و این موفقیت نتیجه همکاری مشترک با نانوایان، انجام آموزش های لازم و پایش

های مستمر کارشناسان سلامت محیط بوده است. گفتنی است این موفقیت بزرگ، مرهون تلاش های شبانه روزی کارشناسان گروه سلامت محیط و کار معاونت بهداشتی و نشان دهنده تعهد جدی این مجموعه در ارتقای بهداشت و سلامت عمومی است.