



## در جلسه ی کمیته هماهنگی کاهش سبوس گیری آردهای مورد استفاده در پخت نان سنگک بر نقش تغذیه در پیشگیری از بیماری های غیر واگیر تاکید شد

معاون بهداشتی دانشکده: ۷۶٪ بیماریها غیرواگیر هستند که با تغذیه ی سالم به آسانی قابل پیشگیری می باشند.

معاون بهداشتی دانشکده: ۷۶٪ بیماریها غیرواگیر هستند که با تغذیه ی سالم به آسانی قابل پیشگیری می باشند.

دکتر مجتهدی ضمن قدرانی از همکاری ادارات صنعت و معدن و غله و سایر ادارات در اجرای برنامه کاهش سبوس گیری آردهای مورد استفاده در پخت نانهای لواش در سال ۹۴، گفت: امیدوارم در سال ۹۵ بتوانیم سبوس گیری آردهای مورد استفاده در پخت نانهای سنگک را نیز به حد استاندارد (۱۲-۷٪) رسانده تا نان سنگک پخت شده با آردهای ۷٪ سبوس گیری به عموم همشهریان عرضه شود.

این جلسه با هدف هماهنگی و جلب همکاریهای برون بخشی و بین بخشی، در محل سالن اجتماعات معاونت بهداشتی با حضور نماینده فرمانداری ویژه ی مراغه و نمایندگان ادارات صنعت و معدن، غله، معاون بهداشتی، معاون درمان، سرپرست مدیریت غذا و دارو، معاون فنی معاونت بهداشت و گروههای کارشناسی بهبودتغذیه و سلامت محیط و کارآموزش بهداشت معاونت بهداشتی تشکیل گردید.

در بخش دیگری از این جلسه خانم اسکندری، کارشناس مسئول واحد بهبود تغذیه، گزارشی از عملکرد معاونت بهداشتی در اجرای این برنامه و مشکلاتی موجود ارائه کرد. سپس اعضای جلسه پیشنهادات و راهکارهای خود را ارائه نمود و مقرر شد جلسه بعدی پس از طرح موضوع در شورای آرد و نان و پیگیری مصوبات، تا ۲ ماه دیگر تشکیل گردد.

به گزارش روابط عمومی معاونت بهداشتی، در راستای اجرای سند ملی تغذیه و با توجه به افزایش شیوع بیماریهای غیرواگیر و نقش تغذیه مناسب در پیشگیری از این بیماریها معاونت بهداشتی دانشکده علوم پزشکی مراغه با همکاری ادارات دینفع اقدام به اجرای برنامه کاهش سبوس گیری در آردهای نانهای لواش شهرستان در سال ۹۴ نموده و برنامه کاهش سبوس گیری آردهای مورد استفاده در پخت نان سنگک نیز از اولویتهای گروه بهبود تغذیه معاون بهداشتی در سال جاری است.

لینک مطلب در سایت: <http://mrgums.ac.ir/?MID=21&Type=News&id=629>