



اجرای کارگاه مفاهیم تغذیه سالم برای "سفیران سلامت" توسط کارشناسان اداره نظارت بر مواد خوراکی، آشامیدنی مدیریت غذا و دارو دانشکده علوم پزشکی مراغه

به گزارش روابط عمومی مدیریت غذا و دارو، دوره آموزشی آشنایی با نشانگرهای رنگی تغذیه و شناسایی برچسب اصالت برای رابطین سلامت در محل آمفی تئاتر معاونت درمان برگزار گردید.

ایشان ضمن اشاره به مخاطرات موجود در حوزه غذا دقت در انتخاب مواد غذایی را یکی از مهمترین فاکتورهای حفظ سلامت و جلوگیری از بیماریهای غیر واگیر برشمرد. وی ادامه داد: برای انتخاب غذای سالم باید حتما به برچسب گذاری بر روی آن محصول دقت شود تا نسبت به ارزش غذایی آن محصول و وجود و نوع قندها، اسیدهای چرب و نمک آن اطلاعات لازم بدست آید. ایشان افزود: یکی از بحث های مهم در این مورد، توجه به نشانگرهای رنگی بر روی محصولات غذایی می باشد که در آن میزان کالری در هر سهم و خطر وجود نمک، قند، چربی و اسیدهای چرب ترانس با رنگهای قرمز، نارنجی و سبز نشان داده می شود و مصرف کننده باید با توجه به آن نشانگر، غذای مناسب برای هر فرد متناسب با شرایط جسمی و سلامتی فرد انتخاب گردد. در ادامه جلسه، مهندس خیاطی وش به موضوع برچسب های اصالت و سلامت کالا اشاره کرد و لزوم توجه به این موضوع در انتخاب محصولات غذایی و آرایشی بهداشتی خارجی را خاطرنشان کرد. وی افزود: وجود این برچسب، نشانه نظارت بر واردات آن محصول بوده و در صورت نبود برچسب اصالت و سلامت کالا هیچ گونه تضمینی بر اصالت و سلامت کالا وجود ندارد. در انتهای جلسه به سوالات رابطین سلامت در خصوص مباحث مطرح شده و مسائل موجود در حوزه صنعت غذا و محصولات سنتی و صنعتی پاسخ داده شد.