



مدیرکل دفتر بهبود تغذیه وزارت بهداشت گفت: برخی از نانوائیان سبوس فله‌ای از کارخانجات آرد خریداری می‌کنند و این موضوع احتمال ورود آلودگی‌های شیمیایی، میکروبی و قارچی از طریق سبوس به نان را به همراه دارد.

پیرو مصوبه شورای عالی سلامت و امنیت غذایی مبنی بر اجرای استانداردهای لازم در مورد آرد و نان، وزارت بهداشت و سازمان ملی استاندارد موظف هستند مسئولیت پایش اجباری استاندارد نان را برعهده بگیرند و بازرسین بهداشت محیط میزان نمک موجود در نان (که باید کمتر از یک درصد باشد) و میزان جوش شیرین را بررسی می‌کنند.

مدیرکل دفتر بهبود تغذیه وزارت بهداشت با بیان این که طبق آخرین گزارشات مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت ۵۰ درصد نانوائی‌ها استانداردهای نمک در نان را رعایت می‌کنند، افزود: نان مهم‌ترین منبع دریافت نمک در غذای ایرانی‌ها است و به طور متوسط ایرانی‌ها روزانه ۳۰۰ تا ۳۱۰ گرم نان مصرف می‌کنند که با اجرای ۱۰۰ درصدی کاهش میزان نمک در نان، می‌توان روزانه ۳ گرم نمک مصرفی را کاهش داد تا با کاهش میزان نمک مصرفی از بروز بیماری‌های غیرواگیر مثل فشارخون، دیابت و سکت‌های قلبی و مغزی جلوگیری شود.

عبداللهی یکی از معایب آرد توزیع شده در نانوائی‌ها را سبوس‌گیری بیش از اندازه از آرد توسط کارخانجات آرد بیان کرد و گفت: درصدد هستیم که میزان سبوس‌گیری از آرد را کاهش دهیم تا بتوانیم بروز بیماری‌های غیرواگیر را کاهش دهیم.