

تبعات جبران ناپذیر آموزش اشتباه

مهمترین وظیفه وزارتخانه آموزش و پرورش، آگاهی بخشی و آموزش دقیق آینده سازان این مرز و بوم است. اما متأسفانه به دلیل ضعف در ساختار و بدنه واحد تالیف کتب درسی این وزارتخانه، گاهی نه تنها این وظیفه بخوبی انجام نمیشود که چه بسا به دلیل ارائه اطلاعات نادرست و اشتباه به دانش آموزان، زمینه گمراهی ایشان فراهم می شود، به گونه ای که شاید سالها این اطلاعات نادرست در ذهن و ضمیر ایشان باقی بماند که بی شک این امر می تواند تبعات جبران ناپذیری در پی داشته باشد. یکی از مباحث کتاب درسی علوم تجربی دانش آموزان پایه سوم دبستان (چاپ ۹۴) در مورد مواد نگهدارنده و خوراکی های حاوی آنهاست. متأسفانه در صفحه ۱۶ این کتاب، اطلاعات نادرست، بدون هیچ گونه پشتوانه علمی به دانش آموزان این پایه تدریس میگردید. در این صفحه، تصویر کنسرو ماهی به همراه شیر و آمبیوه تتراپک، به عنوان مواد غذایی حاوی مواد نگهدارنده آورده شده است، حال آنکه در تولید هیچ یک از این خوراکی ها از مواد نگهدارنده استفاده نمی شود.

هر یک از گروه های غذایی، بعضی از نیازهای بدن ما را برآورده می کنند. دانش آموزان یک کلاس در این باره اطلاعات زیر را جمع آوری کرده اند.

شما هم این فعالیت را انجام دهید و اطلاعات بیشتری در مورد گروه های مواد غذایی جمع آوری کنید.

گفت و گو
آیا می دانید برخی از خوراکی ها مواد نگهدارنده دارند؟ با دوستان خود در این مورد صحبت کنید و نقش مواد نگهدارنده را از معلم خود پرسید.

۱۶

کمیته فنی کنسرو آبزیان کشور با داشتن مسئولیت فرهنگ ترویج مصرف آبزیان و آگاهی بخشی به اقشار جامعه درباره کنسرو ماهی تون، این محصول سلامتی بخش، دو سال پیش با مسئولین تالیف این کتاب ارتباط برقرار کرده و ایشان را از وجود چنین اشتباه فاحشی در کتاب مذکور آگاه نمود.

پس از پیگیری های فراوان، مقرر شد با ارسال نامه کتبی از سوی دستگاه های ذی صلاح، این موارد نادرست، اصلاح گردد.

شماره: ۹۴-۲۱۴
تاریخ: ۹۶/۶/۱۳
پوست:

سندیکای صنایع کنسرو ایران
Iran Syndicate of Canned Food Industries
شماره ثبت سندیکا: ۷۷۱ شماره ثبت انجمن صنفی صاحبان صنایع کنسرو ایران: ۱۲۱

به نام یزدان پاک

جناب آقای دکتر هدایت حسینی
ریاست محترم انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور

با درود شایسته

احتراماً همانگونه که مستحضر هستید در جوامع مختلف تحقیقات بسیاری در مورد اهمیت مصرف ماهی انجام گرفته است و مزایای مصرف آن بر کسی پوشیده نیست. اما متأسفانه میزان سرانه آبزیان در کشور ما در سال ۹۳ حدود ۹۲ کیلوگرم بوده در حالیکه FAO میانگین جهانی مصرف آبزیان در سال ۲۰۱۳ را حدود ۱۹/۷ کیلوگرم اعلام کرده است.

از آنجا که مطالعات نشان داده ۷۲٪ از رژیم غذایی ایرانیان نیاز به اصلاح و تغییر الگو دارد و تغییر در رفتار تغذیه ای مستلزم فرهنگ سازی ریشه ای و بنیادی بوده و نقش آموزش و پرورش در این میان بسیار حائز اهمیت است. انتظار میرفت در این سالها، استراتژی خاصی در مرتفع کردن این شکاف عظیم تغذیه ای در نظر گرفته شود اما امروز شاهد مواردی هستیم که از نا آگاهی نسبت به نعمت کنسرو، علی الخصوص کنسرو آبزیان، نشأت میگیرد.

در کتاب درسی علوم تجربی دانش آموزان پایه سوم دبستان (جواب ۹۴) به منجبت "گنجه دارنده ها و مواد غذایی حاوی آنها" پرداخته شده و در صفحه ۱۶ این کتاب، عکس کنسرو ماهی در جلوی سایر محصولات قرار گرفته است.

کمیته فنی کنسرو ایران کشور وابسته به سندیکای صنایع کنسرو ایران با داشتن مسئولیت فرهنگ ترویج مصرف آبزیان و آگاهی بخشی به اقشار جامعه درباره این محصول سلامت محور، با مسئولین تالیف این کتاب تماس حاصل کرده و به بیان دیدگاه علمی در تولید این محصول پرداخته است. از آنجا که در تهیه کنسرو ماهی به دلیل فرایند سترون سازی تجاری (دما ۱۲۱ سانتیگراد، زمان حداقل ۶۰ دقیقه) مطلقاً از هیچ ماده نگهدارنده ای استفاده نمیشود. لذا ضمن اعلام آمادگی جهت بازدید کارشناسان آن انستیتو محترم از کارخانه های کنسرو ماهی تحت پوشش سندیکای صنایع کنسرو ایران و مشاهده روند تولید این محصول سلامت محور، خواهشمند است به عنوان یک مرجع معتبر آکادمیک علمی پژوهشی در کشور در این زمینه اعلام نظر فرمایید.

بنیابیش از حسن توجه شما سپاسگزاریم.

باتقدیم احترام و تشکر - سیدمحمد میرزوی
دبیر سندیکای صنایع کنسرو ایران

تاریخ: ۱۳۹۶/۰۸/۱۰
شماره: ۴۵/۱۰۴۴
پوست: ندارد

بر تعالی

انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور

جناب آقای سید محمد میرزوی
دبیر محترم سندیکای صنایع کنسرو ایران

یا سلام،
احتراماً در پاسخ به نامه شماره ۹۶۰۲۱۲ مورخ ۹۶/۶/۱۳ نظرات کارشناسی به شرح زیر به استحضار می رسد.

با توجه به استانداردهای ملی شماره ۶۵۵۹ (کنسرو ماهی تن در آب نمک) و شماره ۷۸۷۰ (کنسرو ماهی تن در روغن) هیچیک از کارخانه های تولید کنسرو مجاز به استفاده از مواد نگهدارنده در محصولات تولیدی خود نیستند. لذا عدم استفاده از نگهدارنده ها در صنایع کنسرو سازی باید مورد ارزیابی های اداره نظارت بر مواد غذایی قرار گرفته و تایید شود. در صورت تایید مراجع ذی صلاح و ارجاع نتایج ارزیابی به مسئولین تالیف کتب دبستان، به کارگیری تصویر کنسرو ماهی تن در مجلات نگهدارنده ها و مواد غذایی حاوی آنها" کتاب علوم تجربی پایه سوم دبستان ضروری است اصلاح گردد.

دکتر هدایت حسینی
ریاست انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور

پس از آن مکاتباتی از سوی سندیکای صنایع کنسرو ایران با سازمان غذا و دارو، انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور و دفتر بهبود تغذیه وزارت بهداشت صورت پذیرفت و در نهایت مسئولین واحد تالیف کتب درسی مجاب به اصلاحات مذکور گردیدند اما از آنجا که اقدامات لازم برای چاپ کتب درسی در سال ۹۷-۹۶ انجام گرفته بود، این تغییرات با پیگیری مداوم کمیته فنی کنسرو آذربایجان کشور در چاپ کتب درسی برای سال تحصیلی ۹۸-۹۷ صورت پذیرفت.

شماره: ۵/۶۷۵/۱۹۵۹۲
تاریخ: ۱۳۹۷/۰۳/۰۸
پیوست: ندارد



شماره: ۳۱۱۵/۱۷۵۸۹
تاریخ: ۱۳۹۶/۱۰/۱۲
پیوست: ندارد

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی



معاونت بهداشت

جناب آقای دکتر مفید
سرپرست محترم اداره کل امور غذایی، آرایشی و بهداشتی
موضوع: نظر کارشناسی در خصوص ماده نگهدارنده در کنسرو ماهی
با سلام و احترام
به پیوست نامه شماره ۹۶-۳۳۵ مورخ ۱۳۹۶/۶/۳۰، جناب آقای سید محمد میر رضوی دبیر محترم سندیکای صنایع کنسرو ایران مبنی بر اینکه در تهیه کنسرو ماهی مطلقاً از هیچ گونه ماده نگهدارنده ای استفاده نمی شود، ارسال می شود. خواهشمند است دستور فرمایید نظر کارشناسی آن اداره کل جهت اعلام به آموزش و پرورش جهت اصلاح کتب درسی به این دفتر ارسال شود.

دکتر زهرا عبداللهی
مدیر فنی بهبود تغذیه جامعه

مدیر محترم دفتر بهبود تغذیه جامعه (سرکار خانم دکتر عبداللهی)

موضوع: اعلام نظر در خصوص عدم استفاده از ماده نگهدارنده در کنسرو ماهی
سلام علیکم:

احتراماً، بازگشت به نامه شماره ۳۱۱۵/۱۷۵۸۹/۱۲ مورخ ۹۶/۱۰/۱۲ مبنی بر اعلام نظر این اداره کل در خصوص عدم استفاده از ماده نگهدارنده در محصول کنسرو ماهی، به استحضار می رساند با توجه به مفاد مقررات ملی بهداشتی شماره ۲۸۷۰ مربوط به محصول کنسرو ماهی تون در روغن- ویزگنبا و روشهای آزمون (بند ۵- ۶-۱ مربوط به مواد غیر مجاز): افزودن هرگونه ماده شیمیایی و نگه دارنده به کنسرو ماهی تون در روغن غیر مجاز می باشد. مراتب جهت اقدام مقتضی و بهره برداری ابلاغ میگردد.

دکتر وحید مفید
مدیر کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

رونوشت:
جناب آقای دکتر دامهر (رئیس محترم اداره امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی با منشاء دامی و دریایی)

آدرس: شهرک فدی - خیابان ستارای ایران - بین لایک و زرافشان - وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی - بلوک ۸ - طبقه ۱۵
کد پستی: ۱۴۶۷۶۶۴۴۶۱ شماره: ۸۱۴۵۲۳۵۷ صفحه انکترونیک معاونت بهداشت: <http://pert.health.gov.ir>

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی



شماره: ۳۱۱/۸۲۷
تاریخ: ۱۳۹۷/۰۳/۱۳

نادر

مدیر کل محترم دفتر سلامت و تندرستی وزارت آموزش و پرورش

جناب آقای دکتر حسن ضیاء الدینی

موضوع: اعلام نظر در خصوص عدم استفاده از ماده نگهدارنده در کنسرو ماهی

با سلام و احترام

به پیوست نامه شماره ۵/۶۷۵/۱۹۵۹۲ مورخ ۱۳۹۷/۳/۸، مدیر کل محترم امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو مبنی بر اعلام نظر آن اداره کل در خصوص عدم استفاده از ماده نگهدارنده در محصول کنسرو ماهی که با توجه به مفاد مقررات ملی بهداشتی شماره ۲۸۷۰ مربوط به محصول کنسرو ماهی تون در روغن- ویزگنبا و روشهای آزمون (بند ۵- ۶-۱ مربوط به مواد غیر مجاز)، افزودن هرگونه ماده شیمیایی و نگه دارنده به کنسرو ماهی تون در روغن غیر مجاز می باشد. خواهشمند است فرمایید مراتب جهت اصلاح در کتب درسی دانش آموزان ابلاغ گردد.

هم اینک تصاویر کنسرو ماهی، شیر و آبمیوه تتراپک به عنوان خوراکی های حاوی مواد نگهدارنده از صفحه ۱۶ کتاب علوم سال سوم دبستان حذف شده است.

آنچنانکه ملاحظه میشود، پیگیری های کمیته فنی کنسرو آبریان وابسته به سندیکای صنایع کنسرو ایران، نه تنها برای صنعت کنسرو آبریان که برای صنایع لبنیات و آبمیوه نیز اثربخش بوده است.

هر یک از گروه های غذایی، بعضی از نیازهای بدن ما را برآورده می کنند. دانش آموزان یکی کلاس در این باره اطلاعات زیر را جمع آوری کرده اند.

شما هم این فعالیت را انجام دهید و اطلاعات بیشتری در مورد گروه های مواد غذایی جمع آوری کنید.

گفت و گو

برخی از خوراکی ها مواد نگهدارنده و افزودنی های مجاز دارند. در گروه خود فهرست خوراکی های بسته بندی شده ای را که مصرف می کنید، بنویسید. نوشته های روی بسته بندی آنها را بررسی و مشخص کنید کدام خوراکی ها مواد نگهدارنده و افزودنی های مجاز دارند. درباره ی نقشی که این مواد در تهیه ی خوراکی ها دارند، با معلم خود گفت و گو کنید.

ترکیبات: آرد گندم، شکر، پودر آب پیپر، سنگ تصفیه شده خوراکی، اسانس های مجاز خوراکی و...

ترکیبات: سرکه روغن مایع، رب گوجه فرنگی، شکر، سکنجبین، پودر فلفل قرمز، نگهدارنده (پتروات سدیم)، آب آشامیدنی و...

بیسکویت

سوسیس

۱۶