

بررسی روغن و نوشیدنی مصرفی در رستوران ادارات و بیمارستانها و مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی در استان خراسان سال ۱۳۸۷



فصلنامه کار سالم

سال سوم . شماره ۹-۱۰ . پیاپیز و زمستان ۸۸/۱



۴۳

دکتر زهرا اباظلی

کارشناس مسئول تعذیب - مرکز بهداشت استان خراسان رضوی

دکتر غلامحسن خدایی

معاون فنی معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی مشهد

فهیمeh ناظران پور

کارشناس تعذیب معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی مشهد



چکیده

اهداف: بررسی عملکرد ادارات و بیمارستانها درخصوص مصوبه شورایی سلامت مبنی بر ممنوعیت مصرف روغن جامد و نوشابه تعیین وضعیت نوع روغن مصرفی بیمارستانها و ادارت استان خراسان رضوی.
مواد و روش ها: نمونه ها شامل ۶۳ بیمارستان، ۲۲ مرکز تهیه غذا و ۲۲ اداره بودند که بصورت حضوری پرسشنامه تکمیل شده نوع روغن مصرفی مشاهده شده است.

یافته ها: نتایج نشانگر آنست که ۲۰٪ بیمارستانها و ۳۹٪ ادارات و ۳۱٪ مرکز تهیه غذا از روغن جامد نباتی برای پخت استفاده میکردند و ۲۶٪ بیمارستانها و ۲۲٪ ادارات و ۳٪ مرکز تهیه غذا برای سرخ کردن از روغن مخصوص سرخ کردنی استفاده کردند. ۱۰٪ بیمارستانها و ۵۰٪ ادارت و ۱۵٪ مرکز تهیه غذا از نوشیدنی غیر از نوشابه گازدار استفاده میکنند. در مجموع روغن توزیع شده بیانه ای استان ۱۹,۹٪ مایع و ۸۰,۱٪ جامد میباشد.

نتیجه گیری: از آنجاییکه یکی از مشکلات سلامتی بیماریهای قلبی عروقی است و مصرف روغن جامد از عوامل ابتلا به بیماری های قلبی است علاوه بر دستورالعمل و ابلاغ باید آموزشها به نحوی باشد که مردم خود خواستار مصرف صحیح روغن باشد از طرفی استفاده از روغن مایع معمولی برای سرخ کردن از مشکلاتی است که بیشتر دیده میشود و باید درجهت تغییر فرمولاسیون روغن علاوه برآموزش اقدام شود.

کلمات کلیدی: مراکز تهیه و توزیع غذا - روغن جامد نباتی - روغن مایع مخصوص سرخ کردنی - شورای عالی سلامت

مقدمة

بیماریهای غیر واگیر مزمن از جمله بیماریهای قلبی عروقی و سکته مغزی در کشور ما همانند سایر مناطق دنیا ایدمی شده و سهم عمده ای از مرگ و بار بیماریها را به خود اختصاص داده است بطوریکه ۳۸٪ از مرگ ناشی از بیماری و ۲۸٪ از بار بیماریهای کشور نسبت به این دسته از بیماریهای است و پیش بینی می شود که طی سالهای آینده شیوع این بیماریها افزایش یابد و با عظمی را در تمامی ابعاد اعم از اجتماعی و اقتصادی و سیاسی بر جامعه تحمیل کند. خوشبختانه این بیماریها به میزان قابل توجهی قابل پیشگیری هستند و با اجرای مداخلات موثر برای کاهش عوامل خطر این بیماریها می توان مرگ زودرس ناشی از بیماریهای قلبی عروقی، سکته مغزی و دیابت را تا ۸۰٪ کاهش داد. یکی از مهمترین عوامل در ایجاد بیماریهای غیر واگیر خصوصاً بیماریهای قلبی عروقی، سکته مغزی، دیابت و سرطانها تغذیه نامناسب و شیوه نژندگی مردم است و ضعیت تغذیه بطور مستقیم با خطر بروز این بیماریهای قلبی و عروقی ارتباط دارد و مصرف روغن و چربی با تاثیر بر کلسترول خون و افزایش خطر بروز اتروساکلروز - فشارخون - سکته قلبی حائز اهمیت فوق العاده است.

گزارشات موجود حاکی از آن است که کشور، با انواع مشکلات تغذیه‌ای ناشی از کم خوری و پرخوری مواجه است. سوء تغذیه، کم خونی، کوتاه قایدی و لاغری از یکطرفه واز سوی دیگر پرخوری و تغییرات الگوی مصرف غذا بصورت افزایش مصرف مواد فتدی و چربی موجب شیوع روز افرون بیماری‌های متابولیک نظیر بیماری‌های قلب و عروق، دیابت چاقی، انواع سرطانها، افزایش فشارخون در کشور بخصوص شهرهای بزرگ شده است. سوء تغذیه کمبود ریز مغذی ها با عواقبی مانند اختلال در رشد و تکامل جسمی و مغزی کودکان کاهش بهره هوشی، کاهش قدرت یادگیری و افت تحصیلی، کاهش مقاومت بدن در برابر بیماریها و در نهایت کاهش توانمندیهای ذهنی و جسمی افراد جامعه همراه است و شیوع روز افرون سکته‌های قلبی و مغزی و افزایش فشارخون دیابت و انواع سرطانها که یکی از عوامل مهم وزمینه ساز آن تغییر در رژیم غذایی و الگوی مصرف غذا بشمار می‌رود و ضمن کاهش طول عمر افراد جامعه، هزینه‌های درمانی سنگینی را به کشور تحمیل می‌کند. نوع اوضاع نوشابه‌های گازدار نیز بعلت داشتن مقادیر زیاد فسفات جذب کلسیم را مختل نموده و بدین طریق موجب کمبود کلسیم و متعاقباً پوکی استخوان می‌شود. نتایج بررسی مصرف غذا در کشور حاکی از آن است که ۴۰٪ افراد جامعه با کمبود دریافت کلسیم مواجهند و کاهش دانسته استخوان از مشکلات بهداشتی تغذیه‌ای مطرح در کشور به شمار می‌رود.

از اقدامات اسامی درز مینه اصلاح الگوی مصرف غذا، توجه به نحوه طبخ و توزیع غذا، در مراکز عمومی، رستورانهای ادارات دولتی و خصوصی، مهد کودک‌ها، دانشگاهها، بیمارستانها، سرپارک‌ها و... می‌باشد. که جمع زیادی را تحت پوشش تقدیمی ای داشته و هر گونه اصلاحی میتواند علاوه بر تاثیرات فردی، اثرات اجتماعی مناسبی نیز داشته باشد. به همین دلیل با پیگیری‌های دفتر بهبود تغذیه و صاحب نظران تقدیمی ای کشور، سورای عالی سلامت پیشنهاداتی را در این زمینه مصوب کرده و برای اجرا به ادارات ابلاغ نمود.

۱- بررسی عملکرد ادارات ویمارستانها درخصوص مصوبه شورای عالی سلامت مبنی بر منوعیت مصرف روغن جامد و نوشابه های گازدار

۱- تعیین نوع روغن مصرفی بیمارستانها و ادارات

۲- تعیین وضعیت روغن توزیعی در سطح جامعه

در ۸۴/۱۰/۳۰ در سومین جلسه شورای عالی سلامت برای اولین بار بندی مصوب شد که "به منظور کاهش عوامل تهدید کننده سلامت، کلیه سازمانها و ادارات دولتی موظفند از توزیع نوشابه های گازدار در سلف سروپها و جلسات خودداری نموده و به جای آن از آب، دوغ کم نمک و بدون گاز یا آب میوه استفاده نمایند". دریند ۵ مصوبات همین جلسه نیز وزارت خانه های بهداشت، درمان و آموزش پزشکی جهاد کشاورزی، بازار گانی موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی کشور موظف می شوند با تشکیل کمیته ای در خصوص امر فرهنگ سازی اصلاح الگوی مصرف روغن و همچنین بهمود کیفیت اسیدهای چرب ترنس روغن های خوارکی طرف ۲ ماه اقدام نمایند.

دریند ۶ نیز وزارت بازرگانی مکلف شده است به تدریج سهمیه روغن با تعرفه دولتی را به روغن مایع به ویژه زیتون یا مایع مخصوص سرخ کردنی تبدیل نمایند. این مصوبات در ۱۴/۱/۸۵ به کلیه ادارت استانی خراسان رضوی ابلاغ گردید.

پیرو جلسه شورای عالی سلامت مکتیه ای مستکل از نمایندگان دفتر بهبود تغذیه و اداره نظارت بر موادغذایی وزارت بهداشت ، موسمسه سtanدارد تحقیقات صنعتی کشور ، وزارت جهاد کشاورزی ، انجمن صنفی صنایع روغن نباتی ، وزارت صنایع ، وزارت بازرگانی و شورای سیاستگذاری صدا و سیما تشکیل گردید تا در راستای اجرایی شدن این مصوبات و اصلاح الگوی مصرف و بهبود کیفیت روغن های خوراکی اقدام نمایند.

در چهارمین جلسه شورایعالی سلامت که در ۲۶/۰۵/۸۵ برگزار گردید که وزارتخانه های بازرگانی و صنایع و معادن برنامه ریزی لازم را برای کاهش تولید روغن های خوارکی جامد از ۷۰٪ به ۱۰٪ سهم بازار تا پایان ۸۶ انجام دهد.
و در پنجمین جلسه شورایعالی سلامت (۳/۱۰/۱۶) نیز مصوب گردید که کلیه ادارات دولتی و موسسات مشمول ماده ۱۶۰ قانون موظفند مواد غذایی را در واحدهای تحت پوشش خود عرضه نمایند که در تهیه آنها فقط از روغن های مایع دارای استاندارد یا روغن های با اسید چرب

تراس کمتر از ۱۰٪ استفاده سده باشد.

نامه شماره ۲۰۴-۸۷/۱/۱۴) اعلام کرد که حداقل ۶۰٪ از سهمیه روغن خوارکی مصارف دربخش‌های مختلف بصورت مایع از طریق شبکه‌های ذیریط توزیع و در اختیار مصرف کنندگان قرار گیرد.

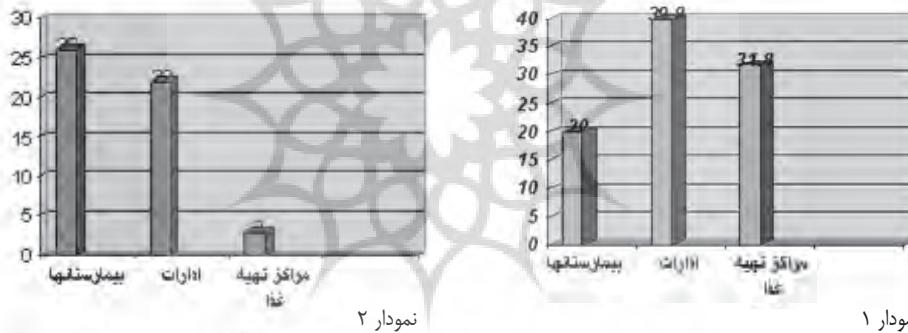
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی نیز بعنوان پرچمدار ارتقاء سلامت جامعه موظف به نهادینه کردن مقررات بهداشتی در کلیه واحدهای تحت پوشش خودشده و به همین منظور برخی اقدامات در تامی واحدهای تحت پوشش این وزارت الزامی و کلیه هزینه‌های غیر قابل تطبیق با این پیش‌نامه غیر قابل قبول گردید. از جمله این اقدامات استفاده از روغن مایع با کیفیت برای طبخ غذا نیز ممنوع شدن مصرف نوشابه‌های گازدار و جایگزینی آن با دوغ کم نمک و بدون گاز و یا آب میوه‌های با قند کم بود. (پیش‌نامه به شماره ۳۳۹۸۰۰ مورخ ۸۶/۹/۲۲).

درنهایت با پیگیری متعدد و پیشنهاد وزارت بهداشت (شماره ۱۶۱۵۶۲ مورخ ۸۶/۵/۸) هیأت وزیران در جلسه مورخ ۸۶/۷/۱ با استناد به اصل یکصد و سی و هشتم قانون اساسی ایران تصویب نمود که کلیه دستگاه‌های اجرایی مشمول ماده ۱۶۰ قانون برنامه چهارم توسعه اقتصادی اجتماعی و فرهنگی جمهوری اسلامی ایران مصوب ۱۳۸۳ موظفند در تهیه مواد غذایی عرضه شده در واحدهای غذاخوری تحت پوشش خود فقط از روغن‌های دارای نشان استاندارد و با اسید چرب تراویس یائین تر از ۱۰٪ نمک یدار تصفیه شده استفاده نمایند...

با توجه به پیگیری‌های متعدد، با وجود اینکه این مصوبات مرتباً به شکل‌های مختلف به ادارات و نهادهای مشمول ماده ۱۶۰ ابلاغ شده بود، اقدام به بررسی وضعیت اجرای مصوبه در ادارات گردید و کلیه ادارات و نهادهای فوق الذکر که حداقل یک نوبت توزیع غذا داشتند بعنوان نمونه مورد نظر قرار گرفته و چهت پرسشگری مراجعت شد. درمجموع تعداد کل ادارات و نهادهای مشمول ماده ۱۶۰ استان ۸۳ و تعداد کل بیمارستان‌ها (اعم از دولتی و خصوصی) ۴۶ مورد بود. تعدادی از ادارات و بیمارستان‌ها نیز غذا را از مراکز توزیع غذا بخش خصوصی تهیه می‌کردند. درمجموع ۴۰ بیمارستان، ۶۳ مرکز تهیه غذا و ۲۲ اداره در طی مرداد ماه سال ۸۷ مورد بررسی قرار گرفته و پیش‌نامه بصورت حضوری توسط کارشناس تغذیه تکمیل و نوع روغن نوشیدنی مصرفی مشاهده شد.

نتیجه‌گیری

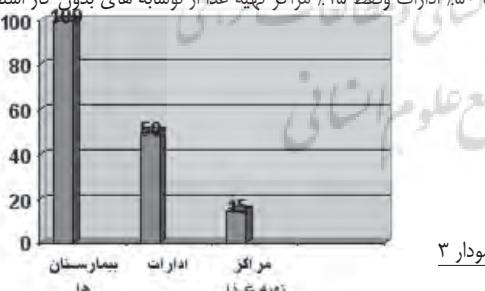
بررسی نشان داد که بیمارستان‌ها ۲۰٪، ادارات ۳۹٪ و مراکز تهیه غذا ۳۱٪ از روغن جامد نباتی استفاده می‌کردند (نمودار ۱). ۲۲٪ ادارات، ۲۶٪ بیمارستان‌ها و ۳٪ مراکز تهیه غذا برای سرخ کردن از روغن مایع مخصوص سرخ کردنی استفاده می‌کردند (نمودار ۲).



نمودار ۱

درهیچکدام از بیمارستان‌ها نوشابه‌های گازدار توزیع نمی‌شد - اما ۵۰٪ ادارات و فقط ۱۵٪ مراکز تهیه غذا از نوشابه‌های بدون گاز استفاده می‌کردند (نمودار شماره ۳).

در صد مصرف نوشابه‌های بدون گاز



نمودار ۲

از طرفی بررسی نشان داد که درسالهای ۷۴-۷۰ میزان روغن مایع مصرفی ۳٪ جامد ۸۵٪ و روغن‌های جامد حیوانی ۱۶٪ بوده که این تعداد درسالهای ۸۶-۸۰ به ۴۰٪ مایع و ۶۰٪ جامد رسیده ولی باوجود مصوبه چهارمین جلسه شورای عالی سلامت که تا پایان سال ۸۶ روغن خوارکی جامد ۱۰٪ نسهم بازاربرس و لیکن ارسال ۸۶ کماکان عرضه روغن درخراسان ۴۰٪ مایع و ۶۰٪ جامد بوده است.

بررسی عوامل خطر درخراسان نشان داد که درسال ۸۷/۲، ۸۴٪ جامعه روغن جامد، سال ۸۵٪ مایع، سال ۸۳/۶ ۸۵٪ روغن جامد و ۶/۶٪ روغن مایع مصرف می‌کنند. این نسبت‌ها در سال ۸۶ به ۷۰/۸ جامد و ۲۲/۳٪ مایع تغییر گرده بود.

دربررسی مصرف که درسال ۸۱-۷۹ انجام گردید میزان مصرف روغن جامد نباتی ۳۷ گرم بوده که ۱۲/۵٪ انرژی روزانه را تامین می‌نموده است. روغن مایع ۹٪ انرژی و سایر روغن‌ها ۱/۴٪ انرژی را تامین کرده و درنهایت مجموع روغن‌های مصرفی ۱۴/۸٪ انرژی روزانه را

تامین کرده اند. (جدول ۱)

جدول شماره ۱- وضعیت مصرف روغن و چربی (بررسی مصرف مواد غذایی انتستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور) میزان مطلوب مصرف چربی و روغن ۳۵: ۴۰ تا ۴۰ گرم

دریافت روزانه انژری (%)		مصرف متوسط (گرم/روز/فرد)		نوع
کشور	خراسان	کشور	خراسان	
۱۲/۵	۱۴/۸	۳۷	۴۴	روغن هیدروژنه
۰/۹	۰/۳	۳	۱	روغن مایع
۱/۴	۲/۳	۵	۸	سایر منابع روغن
۱۴/۸	۱۷/۳	۴۵	۵۳	جمع کل

به طور کلی بررسی نشان داد که از آنجایی که یکی از مشکلات سلامتی بیماریهای قلبی عروقی است و مصرف روغن جامد از عوامل ابتلا به بیماری های قلبی است، علاوه بر دستورالعمل و ابلاغ باید آموزش ها به نحوی باشد که هم دست اندر کاران غذا و تغذیه مردم و هم خود مردم خواستار مصرف صحیح روغن باشد.

همچنین بررسی نشان داد که با وجود ابلاغ مصوبه بسیاری از ادارات توجه چندانی به ارزش های تغذیه ای غذا ارائه شده ندارند و حتی برخی از بیمارستان ها برای کاهش هزینه ها غذا را در آشیز خانه ها تهیه و این کار عملأ اصل نظرارت برگذا در بیمارستان را مخدوش می کند.

- از سوی دیگر بسیاری از نهادهای مشمول ماده ۱۶۰ (که برای کارکنان خود غذا تدارک می بینند) از جمله نهادهای ارتشی و امنیتی (بخصوص سریاز خانه ها و پادگان ها) بدليل قوانین و شرایط خاص با طرح همکاری نکردن و اجازه مشاهده وضعیت پخت و نوع روغن مصرفی را ندادند. از بعد تغذیه ای و اجرای مصوبه نیز امکان دست یابی به اطلاعات وجود نداشت.

انجام مداخلات

با توجه به نتایج بررسی موارد ذیل به عنوان مداخلات اجرایی انجام گردیده است.

- تصویب منع استفاده از روغن جامد در کلیه بیمارستانها و سلف سرویس مراکز آموزشی دانشگاه در کمیته قلب و عروق دانشگاه و ابلاغ به مراکز مربوطه
- آموزش کارشناسان تغذیه بیمارستانها توسط معاونت درمان با همکاری معاونت بهداشتی
- تصویب اصلاح روغن مصرفی مراکز تهیه غذا ادارات در کارگروه بانوان و جوانان استانداری و ابلاغ به کلیه ادارات سطح استان از طریق استانداری
- جذب رابط تغذیه و سلامت از ۵۰ اداره سطح شهر از طریق کمیسیون سلامت دفتر بانوان و خانواده استانداری
- آموزش رابطین تغذیه و سلامت توسط واحد بهبود تغذیه مرکز بهداشت استان، ارائه و پیگیری برنامه های تغذیه در ادارات توسط رابطین با نظارت و راهنمایی واحد تغذیه

بیشنهادات اجرایی

- اجرای برنامه های آموزشی تغذیه با تأکید بر اصلاح الگوی مصرف روغن
- هماهنگی با سازمانهای دولتی و غیر دولتی برای ترویج فرهنگ صحیح مصرف روغن
- هماهنگی با موسسه استاندارد در جهت اعمال استانداردهای خود راکی در راستای مصوبات شورای عالی سلامت در استان
- تشکیل کمیته اجرایی بهبود کیفیت روغنهای خوراکی در راستای مصوبات شورای عالی سلامت در استان
- هماهنگی با اداره نظارت در جهت صدور بخشنامه اجباری کردن برچسب مشخصات روغنهای خوراکی
- مشارکت اداره بازرگانی در خصوص افزایش سهمیه روغن مایع توزیع شده جهت ادارات، بیمارستانها و سلف سرویسهای اداری و دانشجویی
- افزایش میزان روغن مایع در سبدهای کالا برگی
- افزایش درصد روغن مایع نسبت به جامد در سبدهای مناسبی ادارات
- تخصیص بشی از سهمیه روغن مایع به روغن مایع مخصوص سرخ کردنی
- کاهش قیمت روغن مایع مخصوص سرخ کردنی و افزایش قیمت روغن های جامد و نیمه جامد
- مشارکت صدا و سیما در آموزش جامعه

منابع

- بررسی نظام مراقبت عوامل خطر موثر در بیماری های غیر واگیر - خراسان سال ۸۴/۸۵/۸۶ مرکز بهداشت استان خراسان رضوی
- طرح جامع مطالعات الگوی مصرف مواد غذایی خانوار و وضعیت تغذیه ای کشور - انتستیتو تغذیه و وزارت بهداشت ۱۳۷۹-۱۳۸۱
- چربی ها و روغن ها در تغذیه انسان - انتشارات انتستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور