



پخت نان لواش کامل در تعدادی از نانوایی های شهرستان مراغه با تلاش مدیریت غذا و دارو

به گزارش روابط عمومی، طبق تصمیم و هماهنگی کارگروه آرد و نان شهرستان مراغه و با تلاش مدیریت غذا و دارو پخت نان لواش با آرد کامل در تعدادی از نانوایی های داوطلب شهرستان انجام گرفت

با توجه به تاکیدات وزارت بهداشت و سازمان غذا و دارو در خصوص حمایت از تولید نان با آرد کامل، این موضوع در دستور کار کارگروه آرد و نان شهرستان قرار گرفته و طبق هماهنگی های انجام گرفته با تعدادی از نانوایی های شهرستان، پخت نان کامل در نانوایی های داوطلب آغاز گردید و مقرر گردیده است پخت نان کامل در تعداد بیشتری از نانوایی های شهرستان انجام گردد که در این خصوص اطلاع رسانی های لازم انجام خواهد پذیرفت.

دکتر لاله پیاوه سرپرست اداره نظارت بر مواد خوراکی، آشامیدنی و بهداشتی مدیریت غذا و دارو، در خصوص اهمیت و فواید مصرف نان کامل گفت: نان کامل به نان هایی گفته می شود که درصد سبوس در آرد آن بیشتر بوده و سبوس گیری از گندم کمتر انجام شده است.

وی افزود: سبوس دارای خواص بسیار مهم تغذیه ای بوده و در بهبود عملکرد دستگاه گوارش و پیشگیری از بسیاری از بیماری ها تاثیر دارد لازم به ذکر است: اعضای کارگروه آرد و نان شهرستان شامل نماینده فرمانداری، مدیریت غذا و دارو، اداره جهاد کشاورزی، معاونت بهداشتی، اداره صنعت، معدن و تجارت و اداره استاندارد بوده که بر چرخه تولید و توزیع آرد در چهار کارخانه آرد شهرستان و نانوایی ها نظارت نموده و در اجرای برنامه های مختلف تصمیم گیری های لازم را اتخاذ می نمایند که تولید آرد با نان کامل توسط این کارگروه و با تلاش مدیریت غذا و دارو و با هماهنگی اتحادیه نانوایان شهرستان انجام پذیرفت