

برای نخستین بار در کشور؛

صدور اولین مجوز پروانه ساخت نان سنگک و نان بربری کامل

مدیر نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز با اشاره به اجرای طرح توزیع نان کامل در تعدادی از نانوائی های شیراز از سال گذشته، از تلاش برای توسعه این اقدام سلامت محور خبر داد.

به گزارش خبرنگاران گروه جامعه گزارش خبر، دکتر «سید محمد مظلومی» اعلام کرد: با توجه به اینکه در حال حاضر عمده نان های مصرفی کشور به «نان سفید» اختصاص دارد که از آرد سبوس گیری و جوانه گیری شده تولید می شود، طرح تولید نان کامل برای نخستین بار در کشور از بهمن سال گذشته در استان فارس، با قیمت یارانه ای آغاز شد.

او با بیان اینکه پس از استان فارس، استان های دیگر کشور نیز این اقدام را در استان خود آغاز کردند، گفت: این طرح در استان فارس با ۱۷ نانوائی آغاز شد و در حال حاضر این آمار به ۴۰ نانوائی افزایش پیدا کرده است.

دکتر مظلومی با اعلام اینکه نخستین خط تولید آرد کامل از اردیبهشت ۱۴۰۱ در استان فارس نیز افتتاح شد، افزود: مسوولان استان در تلاش هستند که خط دوم تولید آرد کامل نیز در سال ۱۴۰۲ به بهره برداری برسد و در استان فعال شود.

این مقام مسوول در معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی شیراز با اعلام اینکه اجرای طرح نان کامل در همه استان های کشور از سوی شورای سلامت و امنیت غذایی کشور به تمامی استانداران از شهریور ۱۴۰۲ ابلاغ شده است، ابراز امیدواری کرد تا در آینده نزدیک، درصد بیشتری از نان های تولیدی کشور، نان کامل باشند.

مدیر نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی دانشگاه در خصوص توسعه تولید نان کامل در استان فارس نیز، اعلام کرد: نخستین پروانه ساخت (سیب سلامت) نان سنگک کامل و نان بربری کامل در شیراز صادر شد و امید است شاهد توسعه این اقدام مهم در استان فارس و دیگر استان های کشور باشیم.

دکتر مظلومی همچنین از برگزاری «نخستین همایش ملی و تخصصی نان و غلات کامل» به میزبانی و محوریت دانشگاه علوم پزشکی شیراز و استانداری فارس در آبان سال ۱۴۰۳ خبر داد.