



آرد توکل

• صفحه ۱۷



آرد جیرفت

• صفحه ۱۸



آرد درچین کهنوج

• صفحه ۱۹



آرد صاحب الزمان

• صفحه ۲۰



آرد طلایی سفید ماهان

• صفحه ۲۱



تلاش ستودنی شرکت غله استان کرمان در تحقق سلامت نان

این را می‌دادم که مقاومت و مشکلاتی در روند اجرای طرح ایجاد شود. اما در نهایت بعد از اینکه هماهنگی‌ها ایجاد شد و استاندار وقت و امام جمعه استان کرمان قول مساعدت و همکاری دادند، با شدت و قدرت به این مسأله ورود کردیم. ابتدا یک تیم کارشناسی برای طراحی و تدوین طرح جامع نان سالم از مزرعه تا سفره، تشکیل داده و کل این چرخه را در ۵ گام پنج‌ساله تعریف کردیم و برای هر یک از این گام‌ها چند زیرمجموعه تعریف کردیم سپس برای همه گام‌ها و همه زیرمجموعه‌ها، دستگاه متولی و کارشناس مسئول مشخص نمودیم تا دقیق مشخص شود چه شخص و دستگاهی باید پیگیری کند، پاسخگو باشد و کار را به سرانجام برساند.

مجید نژاد بیگلری مدیرکل شرکت غله و خدمات بازرگانی استان کرمان در گفت‌وگو با غلات نیوز در خصوص روند شکل‌گیری و اجرای طرح جامع نان سالم در استان کرمان بیان کرد: اواخر سال ۹۳ بعد از جلسات متعددی که با استاندار وقت داشتیم، قرار شد اقدامی کارشناسانه در حوزه نان صورت گیرد. با توجه به اینکه در آن محدوده زمانی متأسفانه نان دچار وضعیت اسفباری بود و به لحاظ کیفی اصلاً وضعیت راضی‌کننده‌ای نداشت، به‌ویژه برای من که به تازگی در شرکت غله مسئولیت پذیرفته بودم لذا طرح جامعی تهیه کردیم که البته بسیار مورد حمایت استاندار و امام جمعه استان کرمان واقع شد و این مایه دلگرمی ما بود. وی افزود: می‌دانستم قرار است در راهی قدم بردارم که با منافع بسیاری از افراد در تضاد است، خیلی کارها باید انجام می‌شد و احتمال

ادامه در صفحه ۴



مدیرکل هماهنگی امور اقتصادی استانداری کرمان:

نرخ نان مانع اجرای کامل طرح نان سالم

رضا سنجرى اظهار کرد: طرح جامع نان سالم به افزایش کیفیت نان در کرمان بسیار کمک کرده اما اگر قرار باشد با وضعیت فعلی نرخ نان پیش برویم، تلاش‌های ما در تحقق این طرح بی‌فایده خواهد بود. ثابت بودن نرخ نان از خط قرمزهایی است که ما در طرح جامع نان سالم با آن مواجه هستیم و در صورتی که شرایط، نانوایان را تحت فشار قرار دهد، در وهله اول کیفیت است که لطمه اصلی را می‌بیند.



مدیرکل هماهنگی امور اقتصادی استانداری کرمان در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: اجرای طرح جامع نان سالم نیاز به ایجاد برخی زیرساخت‌ها داشت که اصلی‌ترین آن تولید گندم باکیفیت بود. طبیعتاً ما زمانی می‌توانیم نان خوبی داشته باشیم که آردمان کیفی باشد و تولید آرد کیفی زمانی اتفاق می‌افتد که گندم مرغوب باشد. به همین جهت اقداماتی در حوزه زیرساختی و بهبودبخشی تولید در سازمان جهاد کشاورزی انجام شد از جمله اینکه اصلاح بذرها صورت گرفت، گام‌هایی در جهت تقویت فرهنگ تولید برای گندم‌کاران برداشته شد و همچنین افزایش ضریب مکانیزاسیون کشاورزی (برداشت گندم با کمترین آسیب و ضایعات و جایگزین کمپاین‌های جدید به جای کمپاین‌های قدیمی) انجام گرفت. سنجرى با بیان اینکه از الزامات طرح جامع نان سالم در ابتدای زنجیره (تولید

گندم)، استانداردسازی پروسه خرید بوده است، افزود: یکی از مسائل مهم در تحقق صحیح این طرح، خرید گندم بر اساس فاکتورهای استاندارد بوده که خوشبختانه شرکت غله استان بسیار در خرید گندم سخت‌گیری می‌کند و این مسأله یکی از نقاط قوت استان در خرید تضمینی گندم محسوب می‌گردد. مدیرکل هماهنگی امور اقتصادی استانداری کرمان در ادامه استانداردسازی مراکز جمع‌آوری و خرید گندم، نوسازی کارخانه‌های آرد و رعایت درصد سبوس‌گیری استاندارد در استحصال آرد را از دیگر الزامات طرح جامع نان سالم که محقق شده است، برشمرد و افزود: اما در اجرای این طرح در حوزه واحدهای نانوایی، با محدودیت‌هایی روبه‌رو بوده‌ایم. آخرین قیمت‌گذاری نان در سال ۹۳ انجام شده و در طی این مدت به دلیل افزایش چند برابری تمامی هزینه‌های تبعی، نانوایان تحت فشار بوده‌اند اما با وجود چنین فضایی، واحدهای نانوایی ساماندهی گردیده و به جهت ایجاد انگیزه برای تولید نان باکیفیت رتبه‌بندی شدند و خوشبختانه با انجام این اقدامات، در بحث کیفیت نان توفیقات بسیار خوبی حاصل شد. ضمن اینکه کرمان تنها استانی است که قبل از اقدام وزارت بهداشت در راستای کاهش نمک مصرفی نان، در قالب طرح جامع نان سالم به این مسأله ورود کرده بود و قبل از تصویب استاندارد نمک در نان، میزان نمک مصرفی در نان کرمان به زیر ۰/۸ درصد می‌رسید. سنجرى در خاتمه با بیان اینکه توزیع آرد نانوایان آزادپز از طریق سامانه آرد سایر مصارف موجب ساماندهی و شفاف‌سازی این بازار خواهد شد، گفت: یارانه به صنعت گندم، آرد و نان لطمه می‌زند و دولت باید در جهت حذف آن بکوشد.



مدیرکل دفتر اجتماعی فرهنگی استانداری کرمان:

بالغ بر ۹۰ درصد طرح جامع نان سالم در استان محقق شده است

زهرا موسی‌پور بیان کرد: یک سال از پایان سند امنیت غذایی (طرح از مزرعه تا سفره) مانده و شاید بتوانیم اعتراف کنیم بیش از ۹۰ درصد اهداف سند محقق شده است. اگرچه به علت کمبودهای اعتباری بخش‌هایی از این سند اجرایی نشده اما تحقق این طرح، مطالبه استاندار کرمان و همچنین عموم مردم است و ما در حال پیگیری اجرای آن هستیم.

مدیرکل دفتر اجتماعی فرهنگی استانداری کرمان و دبیر ستاد سیانت از حقوق شهروندی در گفت‌وگو با غلات نیوز اظهار کرد: از آنجایی که استان کرمان به عنوان استان ناامن غذایی معرفی شد، بنابر دستور استاندار وقت و هماهنگی‌های به عمل آمده از سوی دفتر اجتماعی با دستگاه‌های ذی‌ربط، اسناد هفت‌گانه امنیت غذایی با همکاری شرکای اصلی، تهیه و تدوین شده و در جلسه‌ای با حضور استاندار و مدیران کل دستگاه‌های اجرایی به این دستگاه‌ها ابلاغ گردید. وی ادامه داد: یکی از این اسناد هفت‌گانه تحت عنوان نان سالم، سند از مزرعه تا سفره بود. طبیعتاً برای برخورداری از نان سالم، نیازمند این بودیم که در وهله اول اقداماتی در حوزه کشت گندم صورت گیرد که در این راستا مراحل کاشت، داشت و برداشت تحت کنترل درآمد. پس از آن مهم‌ترین اتفاق، انتقال گندم به کارخانه‌ها بود که قبل از آن شاهد بودیم ناوگان حمل و نقل فاقد معیارهای بهداشتی بودند اما این بخش صورت گرفت. از دیگر اقدامات انجام شده، در حوزه آسیابانی بود که در این زمینه هم تلاش‌های فراوانی انجام و فضای فیزیکی و سیلوهای کارخانه‌های آرد بهسازی گردید. موسی‌پور افزود: باور ما این است که هم‌اکنون آرد استان کرمان استانداردهای لازم را از جهت موارد بهداشتی و میزان سبوس دارد. در همین راستا به منظور حفظ کیفیت آرد در استان، با واردات آرد سایر استان‌ها به کرمان مقابله نموده‌ایم. به گفته مدیرکل دفتر اجتماعی فرهنگی استانداری کرمان، در راستای تحقق طرح جامع نان سالم اقداماتی هم در مرحله پخت

نان صورت گرفته که از جمله آن‌ها می‌توان به استانداردسازی ناوگان حمل و نقل آرد و برندسازی واحدهای نانوایی اشاره نمود. دبیر سیانت از حقوق شهروندی در بخش پایانی اظهاراتش گفت: بازرسان افتخاری ما، مردم عادی هستند که در صورت مشاهده هرگونه موردی از واحدهای نانوایی سطح استان، آن را به ستاد سیانت از حقوق شهروندی که در دفتر اجتماعی فرهنگی استانداری مستقر است، انعکاس می‌دهند. در صورتی که شکایتی از واحدی اطلاع داده شود، بازرسان ما با هماهنگی دستگاه‌ها وارد عمل شده و وضعیت واحد مورد نظر را مورد بررسی قرار خواهند داد. نان سالم حق مردم است. ما این حوزه را اجتماعی کردیم و در اولین فرصت به مطالبات شهروندان در حوزه نان رسیدگی می‌شود.

اداره دفتر منطقه ۱



نژادبیگیری ادامه داد: استانداری کرمان و وزارت کشور به عنوان ناظر طرح و وزارت جهاد کشاورزی و شرکت غله و خدمات بازرگانی استان کرمان به عنوان مجریان طرح جامع نان سالم از مزرعه تا سفره انتخاب شدند. پس از ۷ ماه کار کارشناسانه، نهایتاً در خرداد ۹۴ در جلسه شورای اداری که در محل استانداری کرمان برگزار گردید، طرح آماده را در حضور کلیه مدیران اجرایی استان تشریح و تبیین کردیم سپس در آن جلسه از تندیس طرح رونمایی شد. وی در ادامه، بهینه‌سازی کاشت، داشت و برداشت در شمال و جنوب استان را به عنوان هدف اول، استانداردسازی ناوگان حمل و نقل را هدف دوم، حمایت از توسعه و بهبود سیلوه‌ها را هدف سوم، ارتقا، پروسه آردسازی و افزایش کیفیت آرد را هدف چهارم و ارتقا، بهداشت و کیفیت نان را به عنوان هدف پنجم برشمرد و خاطرنشان کرد: هر یک از این اهداف را به ترتیب چرخه تولید و عمل‌آوری گندم که تبدیل به نان می‌شود، تبیین و تدوین کردیم. در هدف اول، اولین قدم کاشت بذر اصلاح شده است چرا که استفاده از بذر اصلاح نشده مشکلات فراوانی را در چرخه تولید نان به وجود خواهد آورد. لذا بحث بهینه‌سازی کاشت در این گام برای ما اهمیت زیادی داشت و بر این اساس اولین استراتژی‌مان را کاشت بذر اصلاح شده تعریف کردیم. دوم اینکه بذری که کاشت می‌شود، با اقلیم مورد نظر باید سازگاری داشته باشد و سوم اینکه کاشت در زمان مناسب باید انجام شود. اما در حوزه داشت، رعایت مدت زمان مناسب برای داشت گندم و فاکتورهای

لازم باید مورد توجه قرار گیرد. ضمن اینکه مبارزه با آفات و علف‌های هرز، به‌موقع و به اندازه باید صورت گیرد، تا جای ممکن در حوزه داشت باید از سموم استفاده نشود و محصولی که با حداقل سم تولید شده به دست مصرف‌کننده برسد و تغذیه متعادل مزارع مورد توجه قرار گیرد. در بحث بهینه‌سازی برداشت، نظارت بر برداشت کمباین‌ها را مورد توجه قرار دادیم. با توجه به کارشناسی ریزبینی که ما در این زمینه داشتیم، فکر کردیم که باید در این طرح روی این مسأله کار شده و از آن غافل نشویم. ضمن اینکه متأسفانه در گذشته به این مسأله اصلاً توجه نمی‌شد به طوری که حدوداً ۳۰ هزار تن از گندم‌های استان به دلیل برداشت نامناسب از بین می‌رفت و تلف می‌شد. در طرح جامع نان سالم با نظارت بر برداشت کمباین‌ها این اتفاق دیگر نیفتاد و ما خروجی خوبی در این حوزه داشتیم. در گذشته با بیش از ۳۴۰ کمباین قدیمی که از حدود ۳۰ سال گذشته تا کنون در استان فعال بودند، کار برداشت گندم در سطح استان انجام می‌شد که عمدتاً این کمباین‌ها در طول زمان استفاده مستهلک شده بودند و کارایی لازم را نداشتند. طبیعی بود با توجه به این مسأله، بخشی از گندم‌های مزارع دچار ریزش می‌شد و برداشت به صورت مناسب صورت نمی‌گرفت. با حمایتی که در این حوزه صورت گرفت، بازسازی و بهسازی ناوگان‌های برداشت انجام شد. همچنین کمباین‌های جدید به چرخه برداشت مزارع، اضافه و جایگزین کمباین‌های قدیمی و فرسوده گردید. ضمن

گام در کنار حمل و نقل جاده‌ای، ما به بحث حمل و نقل ریلی هم پرداختیم و پس از ۲۸ سال توانستیم پایانه ریلی گندم در استان کرمان را که از زمان جنگ بلا استفاده مانده بود، با همت نیروهای فنی شرکت غله استان و با کار شبانه‌روزی که در طول مدت یک ماه انجام دادند و نیز با کمترین هزینه راه‌اندازی کنیم. با توجه به اشکالاتی که در بحث حمل و نقل جاده‌ای در ماه‌های اخیر پیش آمد، ما مجبور شدیم از این پایانه ریلی استفاده کنیم تا مشکلات حمل و نقل را در استانمان به حداقل برسانیم. مدیرکل شرکت غله و خدمات بازرگانی استان کرمان با اشاره به گام سوم ابراز کرد: در گام سوم به عنوان حمایت از توسعه و بهبود سیلوه‌ها نیز اقدامات بسیار مثبتی انجام شد. برخی از سیلوه‌های استان، قدیمی و فرسوده بودند و نیاز به بهسازی و بازسازی داشتند. برخی از سیلوه‌هایمان هم کلنگ افتتاحشان زده شده و بیش از یک دهه بود که فقط با حدود ۳۰ الی ۴۰ درصد پیشرفت فیزیکی رها شده بودند که با پیگیری مجدانه توانستیم در کمتر از یک سال این سیلوه‌ها را به پیشرفت فیزیکی ۱۰۰ درصدی و بهره‌برداری برسانیم. ضمن اینکه کارخانه‌های آرد را به عنوان بخش خصوصی ترغیب کردیم تا در بحث احداث ظرفیت ذخیره‌سازی به ما کمک کنند و از ۷ کارخانه استان در تعداد ۶ کارخانه انبار ذخیره‌سازی احداث و تکمیل شد و برخی کارخانه‌های استان هم در حال احداث ظرفیت ذخیره‌سازی جدید هستند. در همین راستا سیلوی ۵۰ هزار تنی سیرجان افتتاح شد که یکی از سیلوه‌های بی‌نظیر و استراتژیک کشور است. این سیلو می‌تواند در زمان حوادث طبیعی و پدافند غیرعامل در کشور، کمک شایانی کند. ضمن اینکه در آینده نزدیک قابلیت اتصال ریلی به این سیلو اضافه خواهد شد. همچنین در کنار سیلوی شهرستان ارزوئیه یک سیلوی روباز دیگر هم برای رضایت کشاورزان و رانندگان کامیون‌ها و کاهش هزینه‌های دولت، هزینه‌های ذخیره‌سازی و انبارداری و امکان تخلیه گندم معمولی و دوروم به طور همزمان ایجاد نمودیم. در کنار این‌ها برخی از سیلوه‌های استان از جمله سیلوه‌های ماهان و جیرفت در طول ۴۰ سال استفاده و بدون بازسازی،

بسیار مستهلک شده بودند که کلیه تجهیزات سیلو بازسازی و بهسازی شد و خوشبختانه در حال حاضر سیلوه‌ها در شرایط عالی قرار دارند. وی همچنین در ادامه به ارتقا، پروسه آردسازی استان به عنوان گام چهارم طرح جامع نان سالم اشاره نمود و در این باره توضیح داد: در این گام به‌روز کردن متد آسیابانی کارخانه‌های استان مد نظر قرار گرفت که از مجموع ۷ کارخانه آردسازی استان تعداد ۶ واحد بازسازی و بهسازی شدند و هم‌اکنون تکنولوژی روز دنیا در این واحدها نصب گردیده که البته یکی از آردسازان استان در حال پیگیری است تا با حمایت شرکت غله، سال آینده قبل از اتمام مدت زمان پنج‌ساله طرح جامع نان سالم، واحد جدیدش را احداث نماید. همچنین اینکه در قالب این گام تمام واحدهای آردسازی استان به آزمایشگاه پخت مجهز شده‌اند و خوشبختانه کارخانه‌های آرد استان هم‌اکنون در شرایط مطلوب قرار دارند. نژاد بیگیری در خصوص اقدامات انجام شده در گام ارتقا، سطح کمی و کیفی نان در استان به عنوان گام آخر طرح جامع نان سالم تصریح کرد: چند بحث را در راستای این گام پیگیری کردیم. با توجه به اهمیت فوق‌العاده مهارت در صنف نانوايي، اولین گامی که بسیار مورد توجه قرار دادیم، آموزش نانویان بود لذا با توجه به این مسأله، بحث آموزش‌های تئوری و عملی را با شدت فراوان در استان پیگیری نمودیم. چنانکه در شرکت غله استان، محلی را به سالن آموزش نانویان تبدیل کردیم و تمامی مراحل پخت نان جز، به جز، در این مکان آموزش داده خواهد شد. همچنین بازرسان نانویي‌ها مورد آموزش قرار می‌گیرند که بازرسی از واحدهای نانوايي به صورت عملی و با کارشناسی انجام شود. ۱۸ سال بود که آموزش عملی در استان انجام نمی‌شد و با پیگیری‌هایی که در قالب طرح جامع نان سالم داشتیم، پس از آموزش‌های تئوری در محل شرکت غله، نانویان برای آموزش‌های عملی به سازمان فنی و حرفه‌ای استان مراجعه خواهند کرد و پس از پایان دوره آموزشی، گواهینامه مهارت به نانویان اعطا خواهد شد. همچنین با توجه به نظارتی که بر بحث

اختلاط گندم داشتیم، روی بحث نمک در نان اقدامات بسیار مثبتی انجام دادیم که منجر به استفاده حداقلی از نمک در نان شد. در هر صد کیلوگرم خمیر نان در سطح کشور، یک کیلو و ۷۰۰ گرم تا ۲ کیلوگرم از نمک خالص استفاده می‌شود که متأسفانه این مسأله سلامت مصرف‌کنندگان را به خطر می‌اندازد. اما با نظارتی که روی بحث اختلاط گندم در سطح استان ما انجام شد، در حال حاضر در هر صد کیلوگرم خمیر، ۶۰۰ تا ۷۰۰ گرم نمک در استان مورد استفاده قرار می‌گیرد. خوشبختانه این اقدام موجب شد وزارت بهداشت، استاندارد مصرف نمک را در واحدهای نانوايي کاهش دهد. اما در استان کرمان در حال حاضر میزان نمک مصرفی برای تولید نان حتی از استاندارد تدوین شده وزارت بهداشت هم پایین‌تر است. از طرف دیگر با توجه به اینکه آمار بیماری فشار خون در استان کرمان فوق‌العاده بالا بود و نیز با توجه به اینکه نمک با فشار خون ارتباط مستقیمی دارد، با کار تحقیقاتی که در منطقه زرد کرمان با همکاری دانشگاه علوم پزشکی استان، بیمه سلامت ایرانیان و شرکت غله انجام شد، کاهش بسیار زیاد نمک در تولید نان استان کرمان صورت گرفت و این اقدامات نشان‌دهنده این است که سلامت مردم برای ما حائز اهمیت است. البته در کنار کاهش مصرف نمک، مصرف افزودنی‌های غیرمجاز را هم از فرایند تولید نان حذف کردیم و خوشبختانه در



حداقل اهدافی که در این طرح ترسیم شده، دست یابیم. امیدواریم که حرکتی ارزنده را در بحث سلامت مردم انجام داده باشیم. وی با اشاره به اجرای طرح بازرسان الکترونیک گفت: یکی از اقداماتی که در آینده انجام خواهد شد، بحث بازرسان الکترونیک است که به این منظور دستگاهی در سطح واحدهای نانویی نصب خواهد شد و با نظرسنجی که مشتریان انجام می‌دهند، از لحاظ عملکرد کیفی به واحد نانویی امتیاز داده می‌شود و با توجه به اینکه جمع امتیازها به سرور آرد و نان شرکت غله وصل است و در واقع مردم سهمیه آرد واحدهای نانویی را بر اساس کیفیت نان ارائه شده تعیین خواهند کرد، این اقدام موجب خواهد شد نانویان به منظور افزایش کیفیت کارشان ترغیب شوند و در واقع مردم سهمیه نانویان را تعیین می‌کنند. ۱۰ دستگاه به طور نمونه ساخته شده و پس از اعلام نرخ نان، در سطح استان عملیاتی خواهد شد.

همچنین طرح دیگری را با همکاری دانشگاه باهنر استان در راستای تأثیر آموزش بر کیفیت نان در دست اجرا داریم. ضمن اینکه طرح دیگری را هم در سطح مساجد استان اجرا می‌کنیم به این صورت که در خصوص اقداماتی که در استان انجام شده، در مساجد به مردم توضیح خواهیم داد و این باعث شده در بحث افزایش سرمایه اجتماعی و کاهش فاصله بین مردم و مسئولین، اقدامات خوبی صورت گیرد. این اقدامی است که با همکاری سپاه ثارا... استان و بسیج ادارات استان انجام می‌دهیم.

همچنین برخی بانوان روستای ده‌زار بنیه مالی کمی دارند اما نان باکیفیتی در این روستا تولید می‌کنند که ما با مدیرکل امور بانوان استانداری برای ساماندهی آن‌ها وارد عمل شدیم و در راستای طرح جامع نان سالم در روستای ده‌زار، یک شرکت تعاونی به منظور عرضه نان برای این بانوان تأسیس کردیم.

از سوی واحدهای نانویی لحاظ خواهد شد. در ۲۷ آیتم تعریف شده، لباس شاطران مد نظر قرار خواهد گرفت که باید متحدالشکل باشد. دمپایی تمام کارکنان نانویی باید سفیدرنگ باشد، پالت نگهداری آرد الزاماً باید فلزی بوده و دارای ۳۰ سانت ارتفاع از زمین نانویی باشد. باید حتماً به منظور رعایت موارد بهداشتی، خمیرگیرها مجهز به توری باشند. تمام نانویی‌ها باید مجهز به سرویس بهداشتی همراه با آینه و مایع دستشویی شوند. کلیه نانویی‌ها باید مجهز به جاکفشی و کمد لباس باشند. الزاماً باید در محدوده سرویس‌های بهداشتی از دمپایی قرمز استفاده شود ضمن اینکه محاسن و ناخن نانویان بیش از حد معمول نباید بلند باشد. استعمال سیگار در واحدهای نانویی ممنوع بوده و نانویان ملزم به داشتن کارت مهارت هستند. همچنین اینکه انقضای کارت بهداشتی نانویان باید تمدید شده باشد. اقداماتی از این دست موجب خواهد شد نانویان نمره لازم را در رتبه‌بندی کسب نمایند ضمن اینکه نانویی باید به منظور رعایت موارد بهداشتی، مجهز به دستگاه کارتخوان باشد. قطعاً رعایت این موارد باعث خواهد شد نان کیفی و بهداشتی را در سطح استان داشته باشیم.

مدیرکل شرکت غله و خدمات بازرگانی استان کرمان در ادامه خاطر نشان کرد: انجام سند امنیت غذایی نان در استان موجب گردید سازمان بهداشت جهانی از وزیر بهداشت تقدیر کند. ضمن اینکه طرحی که در استان در حوزه نان انجام شده، از سوی نماینده سازمان بهداشت جهانی در طی بازدیدی که از استان کرمان داشت مورد توجه قرار گرفت و از وزیر بهداشت و رئیس دانشگاه علوم پزشکی استان کرمان تشکر کردند و به دلیل اجرای موفقیت‌آمیز این طرح در استان کرمان و به منظور تقدیر از اقداماتی که در حوزه سلامت نان و مردم استان انجام دادیم، وزیر بهداشت وقت، تقدیرنامه‌ای را به بنده اعطا نمودند. نژاد بیگلری در ادامه تصریح کرد: از شهرستان‌های استان کرمان شخصاً هر هفته روزهای سه‌شنبه با کارگروهی متشکل از دانشگاه علوم پزشکی، معاونت غذا و دارو و معاونت بهداشتی، اداره استاندارد، اتحادیه نانویان و فرمانداران که نماینده وزارت کشور در شهرستان‌ها هستند، بازدید و درجه‌بندی نانویی‌ها را انجام می‌دهیم. در تمام شهرستان‌ها بحث درجه‌بندی با شدت پیگیری می‌شود و تلاش می‌کنیم به

استان کرمان گزارش استفاده از جوش شیرین و سایر افزودنی‌های غیرمجاز در مدت اجرای طرح جامع نان سالم به ما انعکاس داده نشده است. اما متأسفانه شنیده می‌شود که در استان‌های دیگر از افزودنی‌های غیرمجاز و خطرناک در تولید نان استفاده می‌شود که این یک زنگ خطر است و مسئولین باید فکری برای آن کنند.

این اقدامات در نهایت منتج به این شد که نمره کیفی نان استان کرمان که در گذشته از نمره ۱۰۰، عدد ۶۷ را به خود اختصاص داده بود، در حال حاضر به ۸۷ برسد و این نشان‌دهنده این است که در حوزه ارتقا، سلامت و کیفیت نان استان اقدامات خوبی انجام شده و البته هنوز هم جای کار بسیار دارد.

همچنین در راستای غنی‌سازی آرد با آهن و اسید فولیک، اقدامات مؤثری صورت گرفت و در حال حاضر این کار در استان کرمان با دقت انجام می‌شود و نمونه‌برداری‌ها از سطح تولید و عرضه، از سطح ماشین‌های حمل، انبارهای آرد و سیلوهای آرد کارخانه‌های آردسازی به منظور نظارت کامل و دقیق از سوی کارشناسان و بازرسان شرکت غله انجام می‌شود. ضمن اینکه در استان کرمان از تمامی کسانی که می‌توانستند به عنوان ناظر افتخاری در حوزه گندم، آرد و نان به ما کمک کنند، دعوت کردیم به صورت افتخاری در ساعات اداری و غیراداری با ما همکاری کنند.

در گام پنجم، ما بحث متحدالشکل شدن نانویان را داشتیم به این صورت که تابلوهای ورودی کلیه نانویی‌های یارانه‌ای در سطح استان به رنگ آبی و سفید درآمد ضمن اینکه روی تابلو مشخصات شماره نانویی، نام متصدی، ساعات کار و تعطیلی نانویان، نوع نان تولیدی و درجه واحد نانویی درج گردیده است. نانویان استان در ۲۷ آیتم کمی و کیفی تحت عنوان طلایی، نقره‌ای و برنزی درجه‌بندی خواهند شد و بر اساس این آیتم‌ها یک رتبه از نمره صفر تا صد خواهند گرفت. اگر نانو نمره صفر تا ۵۰ را کسب نماید متأسفانه حائز رتبه نمی‌شود، اگر نمره ۵۵ تا ۷۰ را به دست آورد حائز رتبه برنزی، اگر ۷۰ تا ۸۵ شود حائز رتبه نقره‌ای و در صورتی که نمره ۸۵ تا ۱۰۰ را کسب کند حائز رتبه طلایی خواهد شد. به واحدهای یارانه‌ای استان بر اساس رتبه‌بندی‌ها سهمیه آرد تخصیص داده می‌شود ضمن اینکه نرخ نان در آینده بر اساس رتبه‌بندی‌های اخذ شده



رئیس اتحادیه نانوایان کرمان:

نانوایان از دید دولتمردان دور مانده‌اند

از سه سال گذشته به منظور افزایش تولید و مصرف نان سیوس‌دار در استان کرمان، آرد با سیوس‌گیری ۱۳/۵ درصد میان نانوایی‌های استان توزیع شد

مرتضی کارنما ثابت بودن نرخ نان را در شرایط فعلی، اصلی‌ترین دغدغه نانوایان کرمان دانست و در این باره گفت: مدت ۵ سال است که نرخ نان ثابت مانده و اگر بار تورم را در این ۵ سال در نظر بگیریم، قیمت نان باید حداقل ۴۰ درصد افزایش یابد و ۱۰ درصد افزایش منطقی نیست. گویا متأسفانه نانوایان جزو اقشار جامعه نیستند که از چشم دولتمردان دور مانده‌اند. اگر قرار باشد وضعیت نان کشورمان بهبود یابد، باید نرخ نان طبق تورم افزایش پیدا کند و راهی جز این وجود نخواهد داشت.

رئیس اتحادیه نانوایان کرمان در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: در راستای طرح جامع نان سالم در استان کرمان، آموزش نانوایان را در صدر امور قرار دادیم. بر همین اساس نانوایان از سوی اتحادیه جهت گذراندن دوره آموزشی تئوری به شرکت غله و برای دوره‌های عملی به سازمان فنی و حرفه‌ای معرفی شدند. ضمن اینکه علاوه بر آموزش نانوایان، در راستای نصب تابلوهای رتبه‌بندی در واحدهای نانوایی به منظور اطلاع عموم از وضعیت نانوایی‌ها اقدام کردیم و نیز به منظور رعایت موارد بهداشتی برای کلیه نانوایان کرمان، یک لباس متحدالشکل تهیه شد. به گفته کارنما، پس از اجرای طرح جامع نان سالم در استان کرمان ارتقا، سطح

کیفیت نان تحقق یافته است. وی در ادامه با اشاره به اقدامات صورت گرفته در جهت اشاعه فرهنگ تولید و مصرف نان سیوس‌دار در سطح استان بیان کرد: از سه سال گذشته به منظور افزایش تولید و مصرف نان سیوس‌دار در استان کرمان، آرد با سیوس‌گیری ۱۳/۵ درصد میان نانوایی‌های استان توزیع شد همچنین در کنار این امر بنرهایی از سوی اتحادیه در خصوص فواید نان سیوس‌دار در نانوایی‌ها نصب گردید و خوشبختانه با اقدامات صورت گرفته، سطح فرهنگ عموم نسبت به مصرف نان‌های سیوس‌دار در مقایسه با گذشته بسیار بهتر شده است. به گفته رئیس اتحادیه نانوایان کرمان، در حال حاضر شهر کرمان دارای ۵۷۰ واحد خبازی دولتی و حدوداً ۷۰ واحد

آزادپز است و در کنار این واحدها حدوداً ۱۰۰ واحد خبازی غیرمجاز هم به صورت غیرقانونی مشغول به فعالیت هستند. وی در ادامه در خصوص وضعیت بهسازی و نوسازی نانوایی‌های شهر کرمان بیان کرد: ۵۰ تا ۶۰ درصد واحدهای صنفی استان نیاز به بهسازی و نوسازی دارند که در این راستا با توجه به وام بهسازی و نوسازی ۱۵ میلیونی بانک سپه، ۸۰ نانوایان از سوی اتحادیه برای اخذ این وام تعیین و تا کنون ۱۵ نفر به طور رسمی جهت اخذ وام بهسازی و نوسازی به بانک سپه معرفی شده‌اند. کارنما در خاتمه تعامل شرکت غله استان با اتحادیه نانوایان را در راستای تأمین سهمیه‌های آرد نانوایان و تلاش جهت کیفی‌سازی آرد، مثبت تلقی نمود.



سیلوی ماهان مجهز به نمونه‌بردار اتوماتیک

وی ادامه داد: نمونه‌بردار اتوماتیک کاملاً از سوی نیروی انسانی تحت کنترل قرار دارد، در واقع با اهرم‌هایی که روی مانیپولر متصل به نمونه‌بردار تعبیه شده، نیروی انسانی تعیین می‌کند از کدام قسمت کامیون نمونه‌برداری صورت گیرد. در راستای تحقق هدف سوم سند امنیت غذایی طرح جامع نان سالم (بهسازی سیلویها)، اقداماتی در سیلوی ماهان از جمله بهسازی سیلو و همان‌طور که گفته شد، نصب نمونه‌بردار اتوماتیک صورت گرفته است. با وجود اینکه بالغ بر ۳۵ سال از احداث سیلوی ملکی ماهان در استان کرمان می‌گذرد، تاکنون هیچ اقدامی به جهت بهسازی و نوسازی تجهیزات سیلو انجام نشده بود. علیرضا شیخ‌اسدی، مسئول اتاق فرمان سیلوی ماهان در گفت‌وگو با غلات نیوز اظهار کرد: سیلوی ماهان دارای ۳۶ کندو است که هر کندو ۳ هزار تن ظرفیت دارد. در یک الی دو سال گذشته تمام قطعات و تجهیزات سیلو در راستای طرح جامع نان سالم کاملاً بهسازی و نوسازی شد. قدمت بسیاری از تجهیزات سیلو به سه دهه پیش می‌رسد که کاملاً فرسوده بوده و اشکالاتی را در چرخه کار ایجاد می‌کرد اما خوشبختانه در گرو اجرای طرح جامع نان سالم، نگاهی ویژه به سیلوی ماهان شد و تجهیزات تعویض شدند و در حال حاضر سیلوی ماهان از به‌روزترین سیستم ایمنی برخوردار است.

سیلوی ۱۰۰ هزار تنی ماهان سومین سیلوی کشور است که به دستگاه نمونه‌برداری اتوماتیک مجهز شده است. غالباً در سیلوها هنگام تحویل گندم، کارگر باید دستگاه دستی بمبو (نمونه گیر) را داخل کامیون گندم قرار دهد و از گندم‌ها نمونه‌برداری کند که این روش، باتوجه به اینکه ممکن است از پایین‌ترین سطح کامیون نمونه‌برداری به صورت کامل انجام نشود، ضریب خطای بالایی دارد اما دستگاه نمونه‌بردار اتوماتیک از کف کامیون هم نمونه‌گیری کرده و نمونه‌ها را به ترتیب کف، وسط و بالای کامیون، به داخل آزمایشگاه انتقال می‌دهد. نمونه‌بردار اتوماتیک در حال حاضر به صورت پایلوت در سیلوی ماهان نصب شده و در آینده نزدیک کل سیلوهای استان به این دستگاه مجهز خواهند شد. یکی از پرسنل بخش آزمایشگاه سیلوی ماهان در گفت‌وگو با خبرنگار ما در خصوص نحوه عملکرد نمونه‌بردار اتوماتیک گفت: نمونه‌گیر اتوماتیک وقتی به پایین کامیون برسد، با روشن شدن چراغ به کاربر اطلاع می‌دهد سپس دریچه آن باز شده و نمونه گندم‌ها را می‌گیرد، بعد دریچه بسته و دستگاه از کامیون خارج می‌شود. ویژگی خوبی که با باز و بسته شدن دریچه برای دستگاه تعبیه شده، این است که دستگاه به صورت مکنده نبوده و در این صورت خاک به همراه گندم وارد دستگاه نشده و افت واقعی گندم‌ها تخمین زده می‌شود.



طرح جامع نان سالم استان کرمان



طرح جامع نان سالم استان کرمان

* هدف اول

بهینه سازی کاشت، داشت و برداشت (شمال و جنوب استان)



* کاشت



* داشت



* برداشت





* هدف اول *

اقدامات زیربنایی سازمان جهاد کشاورزی در جهت تحقق طرح جامع نان سالم

بخش زیربنایی طرح جامع نان سالم در استان کرمان بر عهده سازمان جهاد کشاورزی است که این سازمان طی اقداماتی تلاش نموده تا این طرح به بهترین نحو در استان محقق شود.

مهندس سعیدی، رئیس سازمان جهاد کشاورزی شمال استان کرمان در گفت‌وگو با غلات نیوز در این باره گفت: در زنجیره طرح جامع نان سالم که بخش زیربنایی آن با سازمان جهاد کشاورزی است، سازمان تلاش نموده با تدارک بذور اصلاح شده، مبارزه تلفیقی با آفات و امراض و همچنین با مدیریت فنی نظارت بر مزارع گندم، از مرحله کاشت تا برداشت و تحویل گندم‌های خریداری شده به سیلوهای استاندارد، به تحقق این طرح کمک نماید.

رئیس سازمان جهاد کشاورزی شمال استان کرمان در ادامه با اشاره به میزان خرید گندم استان در فصل زراعی ۹۷-۹۶ بیان کرد: میزان تولید گندم در فصل خرید امسال، ۱۶۱ هزار تن بوده که از این مقدار مازاد بر نیاز کشاورزان، ۳۸ هزار و ۱۷ تن گندم دروم به کیفیت‌ترین گندم‌های کشور است.

به گفته وی، به لحاظ ارتقا، کیفیت گندم، کمیته فنی بذر استان هر ساله سعی دارد با معرفی ارقام جدید پرمحصول و با خاصیت نانوائی بالا، بهترین ارقام را در جهت تأمین بذر کشاورزان استان تدارک ببیند.



طرح جامع
نان سالم
استان کرمان

* هدف دوم *

استانداردسازی ناوگان حمل و نقل



بهسازی ناوگان حمل و نقل گندم در راستای تحقق طرح جامع نان سالم

وی افزود: یکی دیگر از اقدامات شرکت حمل و نقل آبادان شعبه کرمان الزام رانندگان به اخذ برگه شست‌وشو است. بر این اساس با احتمال اینکه بارهایی که از قبل زده شده دارای مشکل آلودگی بوده‌اند، ماشین‌ها برای اخذ بار بعدی باید حتماً تمیز شده و نیز رانندگان باید برگه شست‌وشو را ارائه دهند. ضمن اینکه عملیات بارگیری کاملاً با دستگاه انجام می‌شود و با این روش آلودگی به هیچ عنوان وارد گندم‌ها نخواهد شد.

راستا غالباً از ماشین‌هایی برای حمل گندم استفاده می‌شود که کمپرسی بوده و ریزش کمتری دارند (به جهت اینکه امکان ریزش گندم‌ها به هیچ عنوان از ماشین‌ها وجود نداشته باشد). مسئول شرکت حمل و نقل آبادان شعبه کرمان ادامه داد: همچنین به جهت اینکه در فصول بارانی، گندم‌ها در حین جابه‌جایی جاده‌ای دچار باران‌زدگی نشوند، سطح تمام محموله‌های گندم الزاماً با چادر پوشانده می‌شود.

مسئول شرکت حمل و نقل آبادان شعبه کرمان اقداماتی را که در جهت بهسازی ناوگان حمل و نقل در راستای تحقق سند امنیت غذایی استان صورت گرفته، برشمرد. علیرضا معین‌زاده میرحسینی در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: شرکت حمل و نقل آبادان در جهت تحقق طرح جامع نان سالم چندگام اساسی برداشته است. نخست اینکه ماشین‌هایمان را برای حمل گندم تخصصی کرده‌ایم و در این



تجهیز کرمان به ایستگاه تخلیه ریلی

استان کرمان از سایر نقاط کشور تأمین می‌گردد، چشم‌انداز طرح جامع نان سالم (از مزرعه تا سفره) در استان کرمان محقق گردید، راه‌اندازی پایانه حمل ریلی در این استان بود که پیش از این کرمان این قابلیت را نداشت. از پایانه ریلی استان کرمان در طول سی سال گذشته هم‌زمان با دوران جنگ تحمیلی، برای جابه‌جایی سوخت استفاده می‌شد و پس از آن تاکنون این منطقه در استان بلااستفاده مانده بود تا اینکه در آبان‌ماه امسال پس از مشکلات زیادی که در مکانیزم حمل و نقل جاده‌ای به وجود آمد، شرکت غله و خدمات بازرگانی استان کرمان با راه آهن وارد مذاکره شد و پایانه ریلی راه آهن را به منظور حمل و جابه‌جایی گندم به صورت موقت و فوری با کم‌ترین هزینه تجهیز و راه‌اندازی کرد. در حال حاضر تنها سیلوی استراتژیک سیرجان به حمل ریلی متصل است و در آینده نزدیک تمام سیلوهای کرمان از قابلیت اتصال به حمل ریلی برخوردار خواهند شد. در واقع باتوجه به اینکه ۵۰ درصد گندم مصرفی

یکی از اقدامات شاخصی که در راستای چشم‌انداز طرح جامع نان سالم (از مزرعه تا سفره) در استان کرمان محقق گردید، راه‌اندازی پایانه حمل ریلی در این استان بود که پیش از این کرمان این قابلیت را نداشت. از پایانه ریلی استان کرمان در طول سی سال گذشته هم‌زمان با دوران جنگ تحمیلی، برای جابه‌جایی سوخت استفاده می‌شد و پس از آن تاکنون این منطقه در استان بلااستفاده مانده بود تا اینکه در آبان‌ماه امسال پس از مشکلات زیادی که در مکانیزم حمل و نقل جاده‌ای به وجود آمد، شرکت غله و خدمات بازرگانی استان کرمان با راه آهن وارد مذاکره شد و پایانه ریلی راه آهن را به منظور حمل و جابه‌جایی گندم به صورت موقت و فوری با کم‌ترین هزینه تجهیز و راه‌اندازی کرد. در حال حاضر تنها سیلوی استراتژیک سیرجان به حمل ریلی متصل است و در آینده نزدیک تمام سیلوهای کرمان از قابلیت اتصال به حمل ریلی برخوردار خواهند شد. در واقع باتوجه به اینکه ۵۰ درصد گندم مصرفی

مهندسی این پروژه توانسته‌اند به صورت ابداعی روش‌هایی را در ایستگاه حمل ریلی کرمان ایجاد کنند از جمله اینکه گندم‌ها می‌توانند از زیر ریل به داخل کامیون تخلیه شوند و این امر بارگیری را سرعت می‌بخشد. هم‌اکنون روزانه ۱۵۰۰ تن گندم با حمل ریلی وارد استان کرمان می‌شود و با توسعه طرح، این میزان قطعاً افزایش خواهد یافت. طی بازدیدی که محمد حجاززاده، مدیرکل دفتر هماهنگی خدمات بازرگانی و احمد عبدلی، مدیرکل دفتر فنی و مهندسی شرکت بازرگانی دولتی ایران در آذرماه گذشته از استان کرمان داشته‌اند، مقرر گردید در طرح توسعه حمل ریلی استان زمین‌های اطراف ایستگاه راه آهن به شرکت غله استان تعلق گیرد و ایستگاه غلات کرمان در آینده نزدیک توسعه یابد.



طرح جامع
نان سالم
استان کرمان

ظرفیت ذخیره‌سازی در شهرستان ارزوئیه



سیلوی شهرستان ارزوئیه یکی دیگر از ظرفیت‌های ذخیره‌سازی ملکی استان کرمان است که با ظرفیت سی هزار تن در سال ۸۹ افتتاح شده و به بهره‌برداری رسید. باتوجه به اینکه در کنار تولید گندم معمولی، گندم دوروم هم در این منطقه از استان تولید می‌شود، شرکت غله و خدمات بازرگانی استان کرمان به منظور جلوگیری از ازدحام در فصول خرید سال و نیز برنامه‌ریزی دقیق و منظم در خرید و نگهداری گندم‌ها در راستای هدف سوم طرح جامع نان سالم، در مجاورت این سیلو اقدام به ساخت یک سیلوی روباز دیگر با ظرفیت ۱۲ هزار تن نموده تا در فصل برداشت و خرید گندم، همزمان گندم معمولی و دوروم در این سیلوها تخلیه گردد. گفتنی است شهرستان ارزوئیه با تولید حدود ۳۰ الی ۴۰ درصد گندم در استان، نقش مهمی در تامین گندم مورد نیاز استان ایفا می‌نماید.

کهنوج

انبار ذخیره سازی کمیسیون درچین کهنوج : در راستای هدف سوم طرح کارخانه در چین کهنوج با حمایت شرکت غله اقدام به ساخت و راه اندازی انبار نیمه مکانیزه گندم در این منطقه کرد که در حال حاضر با ظرفیت ۳۵۰۰۰ تن در حال فعالیت است.

رفسنجان

کارخانه توکل رفسنجان نیز یکی دیگر از کارخانجاتی است که پس از اجرای طرح اقدام به ساخت و راه اندازی انبار مکانیزه گندم در جوار کارخانجات به جهت ذخیره سازی و همچنین اختلاط گندم و در نهایت بالا بردن کیفیت آرد تولیدی بوده است



حمایت از توسعه و بهبود سیلوهای گندم

مدرن ترین سیلوی کشور متعلق به سیرجان

درخشش سیرجان، شاهراه جنوب شرق کشور

سیلوی سیرجان یکی از سیلوهای مهم و استراتژیک کشور است که با به‌روزترین تجهیزات ساخته شده و به بهره‌برداری رسیده است، سیستم کنترل اتاق فرمان این سیلو، بهترین سیستم حال حاضر در میان سیلوهای ملکی کشور به شمار می‌آید.

سیلوی ۵۰ هزار تنی سیرجان در منطقه ویژه اقتصادی شهرستان سیرجان که شاهراه جنوب شرق کشور به شمار می‌آید، واقع شده که قابلیت اتصال به ریل و فاصله نزدیک آن تا بندرعباس، این سیلو را به یکی از مهم ترین سیلوهای کشور تبدیل نموده است.

سیستم کنترل سیلوی سیرجان به دلیل برخورداری از قابلیت‌های بسیار، در میان سیلوهای ملکی کشور شاخص است، اتاق فرمان این سیلو با سیستم مانیتورینگ، تمامی عملکرد سیلو را زیر نظر دارد به گونه‌ای که قبل از وقوع اتفاق، سیستم به صورت اتوماتیک به کاربر هشدار می‌دهد.

سال‌ها پروژه احداث این سیلو به دلیل کمبود منابع متوقف شده بود که با ورود مجید نژاد بیگلری به عنوان مدیر شرکت غله و خدمات بازرگانی استان کرمان، در مدت کوتاه دو سال، پروژه راه‌اندازی سیلوی سیرجان که ۱۰ سال نیمه‌کاره رها شده بود، سرانجام به اتمام رسید. در آینده نزدیک با اضافه شدن انبار کالای اساسی و سیلوی روغن، سیلوی استراتژیک سیرجان به مجتمع ذخیره‌سازی جنوب شرق و بارانداز کشتی‌ها تبدیل خواهد شد.

در آذرماه امسال، پتانسیل‌های سیلوی استراتژیک سیرجان از جانب تیم فنی و مهندسی شرکت بازرگانی دولتی ایران مورد بازدید قرار گرفت. احمدعلی عبدلی، مدیرکل دفتر فنی و مهندسی شرکت بازرگانی دولتی ایران درباره این بازدید به غلات نیوز گفت: سیلوی ۵۰ هزار تنی سیرجان، یکی از پیشرفته‌ترین سیلوهای استراتژیک کشور است که با سیستم pils راه‌اندازی شده و همچنین از امکان راهبری با سیستم نرم‌افزاری برخوردار

است. ضمن اینکه در منطقه ویژه اقتصادی سیرجان واقع شده و با اتصال به حمل ریلی، تبدیل به پتانسیل خوبی برای ذخیره‌سازی در استان خواهد شد.

همچنین محمد حجاززاده، مدیرکل دفتر هماهنگی خدمات بازرگانی شرکت بازرگانی دولتی ایران که در این بازدید حضور داشت، در گفت‌وگو با خبرنگار ما بیان کرد: در واقع سیرجان به عنوان یک بندر خشک لحاظ شده و ما در این بازدید، این منطقه را به عنوان سرزمینی که با فاصله نسبتاً مناسبی از بندرعباس قرار گرفته، به منظور تبدیل به انبار کالای اساسی و واردات گندم مورد بررسی قرار دادیم. به گفته حجاززاده، سیلوی استراتژیک سیرجان با برخورداری از قابلیت اتصال ریلی، قرارگیری در منطقه ویژه اقتصادی و دارا بودن گمرک، از امکانات خوبی برای تبدیل شدن به انبار کالای اساسی کشور برخوردار است.



* هدف چهارم



آرد توکل

کارخانه آرد توکل از قدیمی‌ترین کارخانه‌های آرد استان کرمان است که احداث آن به سال ۱۳۳۰ برمی‌گردد. در آن زمان کارخانه به همت مرحوم نخعی، پدر محمد نخعی رئیس فعلی انجمن صنفی کارخانه‌های آرد استان احداث گردید. این کارخانه در سال ۸۶ به کمک تسهیلات رفع موانع تولید که به منظور بهسازی و نوسازی واحدهای تولیدی از سوی دولت اعطا می‌شد، نوسازی گردید و در حال حاضر از جدیدترین تجهیزات آردسازی برخوردار است.

کارخانه آرد توکل از ۱۴۰ هزار تن ظرفیت تولید به طور سالیانه و نیز ۴۰ هزار تن ظرفیت ذخیره‌سازی برخوردار بوده و علاوه بر آن به صورت جداگانه مجهز به یک سیلوی ۱۴ هزار تنی به طور اختصاصی برای نگهداری گندم‌های اختلاط شده است. مدیریت این کارخانه در گذشته بر عهده محمد نخعی بود اما در حال حاضر مدیریت به احمدیان واگذار شده است. نخعی به عنوان پیشکشسوت آسیابانی و نیز کارخانه آرد توکل در گفت‌وگو با خبرنگار غلات نیوز بیان کرد: با توجه به شرایط جغرافیایی

(فاصله کیلومتری کرمان تا مرز)، زمینه مساعد برای کارخانه‌های کرمان به جهت ورود به بازارهای صادراتی فراهم نیست اگرچه کارخانه آرد توکل از این پتانسیل برخوردار است اما همواره تلاش کرده‌ایم با تولید آرد باکیفیت، نیاز بازارهای داخلی را کاملاً تأمین کنیم.

وی افزود: البته باتوجه به بی‌ثباتی قوانین در کشورمان، کسانی هم که به این عرصه ورود کرده‌اند، چندان رضایتی ندارند. این پیشکشسوت صنعت آسیابانی ادامه داد: در طول دوران فعالیتیم در این صنعت، صرفاً آموزش آسیابانی برایم ملاک نبوده و در واقع مواردی خارج از کار آسیابانی هم وجود دارد که آن شناخت حقیقی مسئولیت آسیابانی است. پدرم همواره تأکید داشتند این مسأله را به من بیاموزند و من تلاش کرده‌ام نسل به نسل آن را منتقل کنم. ما همواره درصد بودیم تا مسئولیت و صداقت را در آسیابانی بشناسیم و این دو فاکتور مهم را در کارمان پیاده کنیم و این باور را به نسل‌های بعد هم بیاموزیم.

است. کسانی که هیچ تجربه‌ای در آردسازی ندارند، به این صنعت ورود می‌کنند و با وام و بدهی‌های کلان در نهایت سرنوشت هر دو سرمایه‌گذار را به خطر می‌اندازند. وی افزود: کارخانه‌های آرد استان کرمان با معضلات و دشواری‌های بسیار دست و پنجه نرم کرده‌اند اما آنچه برایمان آزاردهنده است، بی‌عدالتی‌هاست. در حالی که ظرفیت کارخانه‌ها دو برابر ظرفیت مصرف استان است، متأسفانه مجوز احداث یک واحد جدید را می‌دهند و گویا می‌خواهند ظرفیت تولید کارخانه‌ها از ۵۰ درصد به ۲۰ درصد برسد! متأسفانه با این شرایط، ادامه مسیر برای کارخانه‌های کرمان دیگر میسر نیست. نامه‌هایی را که صدور مجوز جدید واحد آردسازی را ممنوع نموده، بارها به اداره صنعت، معدن و تجارت، شرکت غله و اداره جهاد کشاورزی استان ارائه داده‌ایم اما متأسفانه بعضاً متوجه می‌شویم مجوزی در گوشه و کنار شهر صادره شده و یک کارخانه جدید در حال ساخت است حتی به شهرهای خیلی کوچک که سرانه مصرفشان به ۱۰۰ یا ۲۰۰ تن می‌رسد، مجوز احداث یک کارخانه هزار تنی می‌دهند. به هرحال دولت باید فکری اساسی برای این مسأله کند. معلوم نیست که با این وضعیت تا کجا پیش خواهیم رفت؟

رئیس انجمن صنفی کارخانه‌های آرد استان کرمان در ادامه با اشاره به فعالیت صادراتی کارخانه‌های استان بیان کرد: تعدادی از کارخانه‌های استان از پتانسیل صادراتی برخوردارند اما مشکل عمده واحدهای آردسازی استان کرمان این است که با مرز فاصله زیادی دارند، ضمن اینکه موانع و مشکلات صادراتی موجب گردیده کارخانه‌ها نتوانند به بحث صادرات ورود کنند. با اینکه متقاضیان زیادی از بازار صادراتی داشته‌ایم اما فاصله استان تا مرز و هزینه حمل‌بالاتی که این مسأله در بر دارد، متأسفانه موجب گردیده به توافق نرسیم و صادرات آرد در کرمان تاکنون عملیاتی نشود.

نخعی معتقد است آردسازی، کلیدرهای صنعت آرد از مشکلات و دغدغه‌هاست و تا زمانی که پارانه و دونه‌خ‌ی بودن در این صنعت حکمفرما باشد، رانت هر روز رشد می‌کند و متأسفانه سود حاصل از این صنعت نصیب تولید نمی‌شود و به جیب دلان و واسطه‌گران می‌رود.

وی در ادامه با اشاره به اجرای موفقیت‌آمیز طرح جامع نان سالم در استان کرمان خاطرنشان کرد: سند امنیت غذایی نان حدوداً سه سال پیش از سوی استاندار وقت به شرکت غله و خدمات بازرگانی استان پیشنهاد و با برنامه‌ریزی‌های شرکت غله پیگیری شد. در طول ۴۰ سال که در صنعت آرد کشور فعالیت کرده‌ام، مدیران زیادی به شرکت غله آمده‌اند اما مدیر فعلی پرقدرت، با ریسک و پرتوکل به طرح جامع نان سالم ورود کرد و علت اینکه طرح جامع نان سالم توانست به سرانجام برسد، همین مسأله بود. خوشبختانه تمام ارگان‌ها برای به ثمر رسیدن این طرح با یکدیگر همکاری نمودند و انجمن صنفی آرد استان تا حد توان خود وارد عمل شد. امیدواریم دولت‌ها چنین مدیرانی را داشته باشند تا بتوانند طرح‌های بزرگی را در کشور اجرایی کنند. خوشبختانه در گروه طرح جامع نان سالم، اقدامات بسیار مثبتی در زنجیره از مزرعه تا سفره صورت گرفت.

* هدف چهارم

ارتقای پروسه آردسازی و افزایش کیفیت



رئیس انجمن صنفی کارخانه‌های آرد استان کرمان مطرح کرد:
اقتصاد کارخانه‌های آرد کشور نابود شده است / ورود پر قدرت مدیر شرکت غله، علت موفقیت طرح جامع نان سالم

محمد نخعی با اشاره به مشکلات آسیابان کشور پیرامون تأمین ارز برای خرید قطعات یدکی کارخانه، افزایش ناگهانی نرخ کیسه، محاسبه افت گندم با الک ۲×۲ از سوی شرکت غله و محاسبه با الک ۲×۲ در کارخانه‌های آرد اظهار کرد: متأسفانه اقتصاد کارخانه‌های آرد کشور نابود شده و این حیف است که کسانی که از ابتدا با مبلغ بسیار کم این صنعت را راه‌اندازی کرده‌اند، حالا پس از گذشت چند دهه از فعالیتشان برای تعویض و به‌روز کردن ماشین‌آلات کارخانه، نیاز به وام و تسهیلات داشته باشند.

رئیس انجمن صنفی کارخانه‌های آرد استان کرمان در گفت‌وگو با غلات نیوز با اشاره به ظرفیت ذخیره‌سازی و تولید آرد کارخانه‌های استان بیان کرد: کارخانه‌های استان از ۱۲۰ هزار تن ظرفیت ذخیره‌سازی و حدود ۴۰۰ هزار تن ظرفیت تولید آرد برخوردارند.

نخعی با اشاره به راه‌اندازی سامانه آرد سایر مصارف در کشور گفت: از سال ۹۲، احداث این سامانه از طرف کارخانه‌های آردسازی کشور مطرح گردید به‌ویژه زمانی که سامانه اینترنتی بانک سپه برای خبازان یارانه‌ای کشور راه‌اندازی شد، کانون انجمن صنفی صنایع آرد ایران و عمده کارخانه‌های کشور روی ایجاد سامانه برای خبازان آزادی و صنعت و صنعت تأکید داشتند که البته آن زمان به دلایلی اجرایی نشد.

وی ادامه داد: البته در حال حاضر هم که سامانه اجرایی شده، ابهاماتی دارد که از جمله آن، نحوه تأیید نانو برای پرداخت هزینه است. در واقع سامانه به گونه‌ای طراحی شده که تا وقتی نانو وصول آرد را تأیید نکند، هزینه به حساب کارخانه واریز نخواهد شد و این مسأله ممکن است کارخانه را به دردمس بیندازد. در واقع اگر سامانه آرد سایر مصارف به صورت استانی فعال شود و مدیران بالادستی نخواهند که رقابت را به صورت کشوری در آورند، از هدررفت سرمایه ملی از جمله هزینه سنگین حمل و نقل جلوگیری به عمل خواهد آمد. ضمن اینکه ورود آرد خارج از شبکه به استان منتفی و زمینه برای تولید و رقابت میان کارخانه‌های داخل استانی فراهم خواهد شد.

به گفته نخعی، کارخانه‌های کرمان در حال حاضر با ۴۵ الی ۵۰ درصد ظرفیت واقعی‌شان فعالیت دارند و در طی این سال‌ها کارخانه‌های آرد استان با نیروهای زیادی که دارند به صورت غیرتعطیل همچنان به فعالیت خود ادامه داده و به زعم خود تلاش نموده‌اند تا با تعطیل نکردن واحد تولیدی‌شان، موجب بی‌کاری نیروهای انسانی شاغل در کارخانه نشوند اما متأسفانه صدور مجوزهای بی‌رویه برای احداث کارخانه‌های آردسازی جدید با این وضع جز سردرگمی برای آردسازان ثمره‌ای نداشته است.

رئیس انجمن صنفی کارخانه‌های آرد کرمان در ادامه تصریح کرد: طبیعتاً هرکس تمایل به ایجاد یک صنعت در شهر خود دارد اما اینکه قرار باشد صنعتی به قیمت از بین بردن همان صنعت در استان به راه بیفتد، منطقی نیست. به عبارت دیگر وقتی در استان از ۵۰ الی ۶۰ درصد ظرفیت خالی آردسازی برخورداریم، صدور مجوز برای احداث کارخانه جدید، اقدامی نامعقول است و باید گفت خیانتی است که صادرکننده مجوز به سرمایه‌گذار می‌کند و متأسفانه ما این اتفاق را در استان کرمان شاهد هستیم.

نخعی ادامه داد: با اینکه ۷ کارخانه فعال آردسازی استان با ۵۰ درصد از توان واقعی‌شان فعالیت می‌کنند، بیش از ۵ کارخانه از قبل مجوز احداث گرفته و در حال ساخت هستند و متأسفانه جدیداً شایعه شده که ۱۴ واحد آردسازی جدید هم قصد احداث در استان را دارند! نابود شدن کارخانه‌های جدیدالتأسیس و رقابت سخت با کارخانه‌های قدیمی و با تجربه از تبعات احداث واحدهای جدید آردسازی



طرح جامع نان سالم استان کرمان



طرح جامع نان سالم استان کرمان

* هدف چهارم



گل آرد جیرفت

کارخانه گل آرد جیرفت به طور رسمی از سال ۸۰ در استان کرمان آغاز به فعالیت نموده و در حال حاضر از ظرفیت ماهیانه ۷ هزار و ۵۰۰ تن آرد و نیز ظرفیت ذخیره‌سازی ۴۵ هزار تن انبار مکانیزه برخوردار است. حسن جعفری، مدیرعامل این کارخانه در گفت و گو با غلات نیوز اظهار کرد: خوشبختانه کیفیت آرد کارخانه، مورد رضایت مشتریان بوده و استان‌های همجوار، متقاضی آرد کارخانه ما هستند. وی با بیان اینکه کارخانه گل آرد جیرفت تاکنون به عرصه صادرات ورود نکرده است، به خبرنگار ما گفت: متأسفانه پیچ‌وخم‌های اداری برای ورود به بازار صادراتی، بسیار زیاد است و کسانی هم که به این عرصه راه یافته‌اند، به واسطه عمده مشکلات پیش آمده، از ادامه مسیر منصرف شده‌اند. به همین جهت اولویت برای ما، حضور قوی در بازارهای داخلی است و ترجیحاً این است که مشتریان داخلی مان را راضی نگه داریم.

جعفری در ادامه، ثابت بودن نرخ دستمزد آسیابانی از سال ۹۳ تاکنون، عدم ثبات قوانین و دستورالعمل‌ها و نبود یک متولی ثابت برای اداره صنعت و همچنین دغدغه کارخانه‌های آرد در تامین نقدینگی را از مشکلات عمده آسیابانان کشور برشمرد و اظهار کرد: تنها کلید اصلی رهایی این صنعت از مشکلات، اجرای طرح آزادسازی است. صنعت آرد باید از انحصار دولت خارج شود و تنها با آزادسازی است که شفاف‌سازی صورت گرفته و رانت و فساد از میان برداشته می‌شود. مدیرعامل کارخانه گل آرد جیرفت در خاتمه تعامل شرکت غله استان با کارخانه‌ها را به جهت تامین گندم کیفی، بسیار مثبت تلقی کرد و گفت: با اینکه کارخانه ما در جنوب استان واقع شده و عمدتاً این منطقه از گندم‌های کیفی محروم است، تاکنون برای تامین گندم کیفی به مشکلی برخوردیم که این امر مدیریت توانمند شرکت غله را در تامین گندم به بهترین نحو ممکن می‌رساند.

* هدف چهارم



آرد درچین کهنوج

مهدی روحانی یکی دیگر از مدیران آردسازی استان کرمان است که سابقه‌ای ۲۵ ساله در صنعت آسیابانی دارد. وی مدیرعامل کارخانه جدیدالتاسیس کهنوج است که در راستای تحقق طرح جامع نان سالم، به این دلیل که کارخانه قبلی از استانداردهای لازم برخوردار نبوده، کاملاً تخریب و مجدد از سال ۹۲ در استان کرمان احداث گردیده است. هم‌اکنون کارخانه به انبار مکانیزه ۳۰ هزار تنی مجهز بوده و در کنار آن یک سیلوی ۳۰ هزار تنی بتنی نیز در حال ساخت است که ۴۰ درصد طرح به اتمام رسیده و به زودی به بهره‌برداری خواهد رسید. روحانی در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: کارخانه درچین کهنوج درحال حاضر از جدیدترین و استاندارترین متد روز دنیا در حوزه تکنولوژی آسیابانی و نیز ذخیره‌سازی در استان کرمان برخوردار است. وی ادامه داد: با اینکه زمینه را برای صادرات آرد داریم اما ترجیحاً این است که تامین آرد باکیفیت را برای

بازارهای داخلی در اولویت قرار دهیم. در استان کرمان به ویژه منطقه کهنوج، به دلیل سرانه بالای مصرف نان نیاز به آرد بسیار زیاد است و به همین خاطر ما تمام توان خود را برای تولید آرد باکیفیت و تامین کیفی‌ترین نان سفره‌های مردم این منطقه به کار گرفته‌ایم. مدیرعامل کارخانه آرد درچین کهنوج در ادامه دغدغه تامین نقدینگی و عدم تصمیم‌گیری دولت جهت افزایش نرخ دستمزد آسیابانی پس از گذشت چهارسال را اصلی‌ترین مشکلات کارخانه دانست و در این باره به خبرنگار ما گفت: دولت محترم باید در تصمیم‌گیری‌هایش برای صنعت آسیابانی کشور به نفع مردم توجه داشته باشد و مطابق با نرخ تورم در دستمزد آسیابانی کشور تجدید نظر کند. روحانی در خاتمه از عملکرد شرکت غله استان در تامین گندم باکیفیت برای واحدهای آردسازی تقدیر کرد و گفت: مدیریت شرکت غله بسیار پرتلاش هستند و از هیچ تلاشی برای تامین گندم باکیفیت آردسازان استان دریغ نمی‌کنند.



طرح جامع
نان سالم
استان کرمان



آرد صاحب الزمان

یکی از برنامه‌های طرح جامع نان سالم در استان کرمان، بهسازی کارخانه‌های آرد بود که در این راستا برخی از آسیابانان به طور کلی اقدام به احداث یک کارخانه جدید نمودند. کارخانه آرد صاحب‌الزمان نیز یکی از همین واحدهای آردسازی است. جواد حاج غنی، مدیرعامل این کارخانه در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: سال ۹۵، استارت احداث کارخانه زده شده و تا ۶ ماه آینده به طور رسمی آغاز به فعالیت خواهد نمود. کارخانه جدیدالتاسیس صاحب‌الزمان، از ظرفیت تولید روزانه ۳۰۰ تن آرد و همچنین ظرفیت ذخیره‌سازی ۲۰ هزار تنی انبار مکانیزه برخوردار است. به گفته حاج غنی، وجود کارخانه قدیمی در محدوده شهری و مشکلات پیرامون آن، عدم برخورداری از ظرفیت ذخیره‌سازی و نیز اجرای طرح جامع نان سالم در استان، موجب گردید به منظور ساخت کارخانه جدید در محدوده خارج شهری اقدام شود. در حال حاضر کارخانه از جدیدترین تکنولوژی صنعت آسیابانی و ظرفیت ذخیره‌سازی استاندارد نیز برخوردار است. یکی از دغدغه‌های آردسازان کشور، تامین گندم کیفی است که

خوشبختانه مدیریت هوشمند شرکت غله و خدمات بازرگانی استان کرمان در جهت تحقق کیفیت و سلامت نان، کوشیده با تامین گندم کیفی بخشی از زنجیره تولید نان را (تامین مواد اولیه برای تولید آرد باکیفیت) تامین نماید. حاج غنی در این باره به غلات نیوز گفت: خوشبختانه شرکت غله استان همواره تلاش می‌کند بهترین گندم‌ها را در اختیار کارخانه‌ها بگذارد چنانکه تاکنون این خواسته محقق گردیده و بهترین گندم‌های اختلاط شده به دست ما می‌رسد و خوشبختانه دغدغه‌ای از بابت تامین گندم کیفی نداریم. این آسیابان در خاتمه با اظهار گله‌مندی از ثابت بودن دستمزد آسیابانی از سال ۹۳ تاکنون تصریح کرد: نرخ دستمزد آسیابانی از سال ۹۳ تاکنون تغییر نکرده در حالی که تمام هزینه‌های ما در طی این سال‌ها از جمله دستمزد کارگر و هزینه‌های روزانه کارخانه حداقل ۳ برابر شده است. متأسفانه در این شرایط به جای اینکه سودی عاید کارخانه‌ها گردد، بیشتر ضرر نصیبشان می‌شود! لذا از دولتمردان این انتظار می‌رود که هرچه سریع‌تر قیمت واقعی آرد را طبق تورم محاسبه و تصویب نمایند و این خواسته به حق تمام آسیابانان کشور است.



آرد طلایی سفید ماهان

کارخانه آرد طلایی سفید ماهان از سال ۸۷ تولید آرد را در استان کرمان آغاز نموده است. این کارخانه در حال حاضر از ظرفیت ذخیره‌سازی حدود ۲۰ هزار تن سیلوی بتنی مکانیزه و ظرفیت تولید ماهیانه ۲ هزار و ۵۰۰ تن آرد برخوردار است. حسین عرب‌آبادی، مدیرعامل کارخانه در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: متأسفانه به دلیل ظرفیت مازاد تولید در استان، در حال حاضر کارخانه‌ها با بخش کمی از ظرفیت واقعی‌شان فعالیت دارند و کارخانه آرد طلایی سفید ماهان نیز با ۵۰ درصد از توان واقعی‌اش نیاز بازار داخلی را در بخش دولتی و آزاد تامین می‌کند. این کارخانه هم مانند سایر واحدهای آردسازی استان تاکنون به عرصه صادراتی ورود نکرده که عرب‌آبادی در این باره به خبرنگار ما گفت: در استان کرمان شرایط کارخانه‌ها (به لحاظ فاصله مسافتی با مرز) به گونه‌ای است که به دلیل افزایش هزینه حمل و عدم پذیرش این مساله از سوی مشتری، چندان از ورود به این بازار استقبال نمی‌کنند و عمدتاً شانس حضور در بازار صادراتی، با کارخانه‌هایی است که هم‌جوار مرز هستند. مدیرعامل کارخانه آرد طلایی سفید ماهان در ادامه بیان کرد: خوشبختانه شرکت غله استان در تامین گندم کیفی، نهایت همکاری را با ما دارد و گندم‌ها با بهترین و کیفیت‌ترین اختلاط در اختیار کارخانه‌ها قرار می‌گیرد. عرب‌آبادی در خاتمه ضمن ارائه راهکارهایی برای رهایی آسیابانان از دغدغه و مشکلات بیان کرد: کارخانه‌های آرد، تامین‌کننده ماده اولیه مهم‌ترین غذای جامعه هستند و دولت باید نگاهی ویژه به ما داشته باشد و آردسازان را همواره مورد حمایت و پشتیبانی خود قرار دهد. متأسفانه در طول سال‌های اخیر، کارخانه‌های آردسازی کشور رها شده‌اند و هیچ گامی برای رفع مشکلات و دغدغه‌هایشان برداشته نمی‌شود و این مساله می‌تواند آینده این صنعت را به خطر بیندازد. وی در خاتمه، نبود یک متولی ثابت و آگاه را معضل اصلی و اساسی برای صنعت آرد کشور دانست و گفت: صنعت آرد کشور برای رهایی از مشکلات و ایجاد رونق و شکوفایی، به یک متولی ثابت و آگاه نیاز دارد و تا زمانی که صنعت آرد صاحب متولی نشود، مشکلات و دغدغه‌ها کماکان ادامه خواهد داشت.



* هدف پنجم



مدیر بهداشت محیط حرفه‌ای دانشگاه علوم پزشکی کرمان
خبر داد:

کاهش مصرف نمک و غنی‌سازی آرد با اسید فولیک و آهن با طرح جامع نان سالم

حمیدرضا گلزاری گفت: آنچه در تحقق اجرای طرح جامع نان سالم برای ما اهمیت داشت و دغدغه اصلی مرکز بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی استان بود، کاهش مصرف نمک و نیز غنی‌سازی آرد با اسید فولیک و آهن بود. در همین راستا خوشبختانه شرکت غله به جهت تأمین آرد کیفی نانوائیان و کاهش مصرف نمک در فرایند تولید نان با واردات گندم کیفی از سایر استان‌ها وارد عمل شد ضمن اینکه بازرسان ما به منظور پایش دقیق‌تر میزان نمک مصرفی در تولید نان، مجهز به دستگاه شوری‌سنج هم شدند.

مدیر بهداشت محیط حرفه‌ای دانشگاه علوم پزشکی کرمان در ادامه بیان کرد: مرکز بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی کرمان در راستای طرح جامع نان سالم و تحقق کیفیت و سلامت نا، نمونه‌برداری از نان‌های تولید شده به جهت انجام آزمایش‌های مربوط به استفاده از افزودنی‌های شیمیایی و غیرمجاز را شدت بخشید و خوشبختانه در حال حاضر با اطمینان می‌توانیم بگوییم که نان کرمان از شرایط کاملاً بهداشتی و استاندارد برخوردار است. گلزاری در خاتمه گفت: مرکز سلامت محیط کار استان کرمان، ساماندهی واحدهای سنتی تولید نان را از سال ۹۶ آغاز نموده است و خوشبختانه کارشناسان مرکز سلامت محیط کار وزارت بهداشت طی بازدیدی که از استان کرمان داشتند، رتبه بالای سلامت و کیفیت نان استان را در سطح کشور صراحتاً مشاهده و اعلام نمودند.

مدیر بهداشت محیط حرفه‌ای دانشگاه علوم پزشکی کرمان در گفت‌وگو با غلات نیوز با اشاره به نقش دانشگاه علوم پزشکی در طرح جامع نان سالم اظهار کرد: در زنجیره اجرای این طرح، بهبود وضعیت در بخش کارخانه‌های آردسازی و واحدهای نانوائی بر عهده دانشگاه علوم پزشکی بود که خوشبختانه به کمک شرکت غله استان محقق گردید. در حوزه کارخانه‌های آردسازی اقداماتی از قبیل بهسازی کارخانه‌ها، مکانیزه کردن ماشین‌آلات و سیلوهای ذخیره‌سازی گندم و همچنین پررنگ کردن نقش مسئولین فنی و درجه‌بندی واحدهای آردسازی و نانوائی صورت گرفت. وی افزود: در بخش نانوائی‌ها، بهسازی واحدهای نانوائی، تشکیل کمیته‌ای به جهت استانداردسازی متراژ نانوائی‌ها، همچنین الزام رعایت بهداشت فردی و بهداشت لوازم و ابزار کار، تعیبه محیطی با دمای مناسب برای نگهداری آردها و تجهیز واحدها به

* هدف پنجم

ارتقای بهداشت کیفیت نان



معاون بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی کرمان:

نان استان تبدیل به یک برند شده است

دکتر سیدوحید احمدی طباطبایی، تحقق طرح جامع نان سالم را در استان کرمان حاصل همکاری‌های بین بخشی و یک کار تیمی دانست و گفت: خوشبختانه با اجرای این طرح، نان کرمان در حال حاضر تبدیل به یک برند شده است.

معاون بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی کرمان در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: با اجرای طرح جامع نان سالم، میزان سبوس نان افزایش و مقدار نمک کاهش یافت ضمن اینکه اقدام منحصر به فرد غنی‌سازی نان با مواد مغذی و اسید فولیک صورت گرفت. وی افزود: در واقع با کاهش نمک نان تلاش شد تا از بیماری فشار خون بالا و بیماری‌های قلبی و عروقی جلوگیری شود ضمن اینکه با افزایش سبوس نان، از ایجاد بیماری سرطان هم پیشگیری خواهد شد. دکتر احمدی طباطبایی ادامه داد: از دو سال گذشته در کارگروه سند امنیت غذایی استان مطرح گردید که میزان مصرف نمک در تولید نان باید کمتر از یک گرم باشد که خوشبختانه در حال حاضر با اجرای این طرح میزان نمک به کمتر از ۰/۸ درصد رسیده است. در واقع حداکثر نمک مصرفی در روز باید ۱۰ گرم باشد، با توجه به اینکه نان قوت غالب جامعه است، در گذشته و قبل از اجرای این طرح، ۳/۵ گرم نمک فقط از طریق نان به مردم می‌رسید که خوشبختانه در حال حاضر این معضل در استان رفع گردیده است. معاون بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی کرمان در ادامه بیان کرد: متأسفانه طی دوره‌ای در استان کرمان برخی واحدهای نانوائی مشاهده شدند که به منظور کسب سود بیشتر، سبوس را به صورت جداگانه به سطح نان اضافه می‌کردند که البته با توجه به پیامدهای زیانباری که این امر در پی داشت، بازرسان دانشگاه علوم پزشکی سریعاً با این اقدام برخورد کردند و نیز اطلاع‌رسانی و آموزش‌های لازم جهت آگاه‌سازی نانوائیان و مردم صورت گرفت. دکتر احمدی طباطبایی با بیان اینکه یکی از اقدامات بسیار مهم طرح جامع نان سالم رتبه‌بندی واحدهای نانوائی بوده است، در این باره توضیح داد: این اقدام منجر به ایجاد رقابت سالم در میان نانوائیان شده ضمن اینکه مردم هم به واسطه تابلوهایی که از وضعیت واحدها در مکان نانوائی‌ها نصب گردیده، به طور کامل در جریان شرایط واحد نانوائی قرار خواهند گرفت.

معاون بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی کرمان در گفت‌وگو با غلات نیوز بیان کرد: با اجرای طرح جامع نان سالم، میزان سبوس نان افزایش و مقدار نمک کاهش یافت ضمن اینکه اقدام منحصر به فرد غنی‌سازی نان با مواد مغذی و اسید فولیک صورت گرفت. وی افزود: در واقع با کاهش نمک نان تلاش شد تا از بیماری فشار خون بالا و بیماری‌های قلبی و عروقی جلوگیری شود ضمن اینکه با افزایش سبوس نان، از ایجاد بیماری سرطان هم پیشگیری خواهد شد. دکتر احمدی طباطبایی ادامه داد: از دو سال گذشته در کارگروه سند امنیت غذایی استان مطرح گردید که میزان مصرف نمک در تولید نان باید کمتر از یک گرم باشد که خوشبختانه در حال حاضر با اجرای این طرح میزان نمک به کمتر از ۰/۸ درصد رسیده است. در واقع حداکثر نمک مصرفی در روز باید ۱۰ گرم باشد، با توجه به اینکه نان قوت غالب جامعه است، در گذشته و قبل از اجرای این طرح، ۳/۵ گرم نمک فقط از طریق نان به مردم می‌رسید که خوشبختانه در



غلات نیوز

طرح جامع
نان سالم
استان کرمان



نقش استاندارد در تحقق طرح جامع نان سالم



نقش اداره کل استاندارد استان کرمان به صورت مستقیم، کنترل کیفیت آرد خبازی تولید شده است که در این راستا این ارگان تلاش می‌کند با اعمال نظارت‌های مستمر جدی و دقیق بر کیفیت آرد، به تحقق طرح جامع نان سالم در استان کمک کند.

بیگزاده، مدیرکل استاندارد استان کرمان در گفت‌وگو با غلات نیوز خاطر نشان کرد: طرح جامع نان سالم در راستای انجام سند تأمین امنیت غذایی در استان کرمان در کشور اجرایی شد و بر اساس آن تحولات زیربنایی و بنیادین در پروسه تولید نان از مزرعه تا سفره ایجاد گردید. وی با بیان اینکه اجرای طرح جامع نان سالم از مصداق‌های اقتصاد مقاومتی است که از ایجاد ضایعات و اتلاف سرمایه ملی جلوگیری می‌کند، اظهار کرد: در راستای این طرح کلیه کارخانه‌های آردسازی استان از سوی کارگروه متخصص متشکل از کارشناسان شرکت غله، اداره کل استاندارد، دانشگاه علوم پزشکی و سازمان صنعت، معدن و تجارت، به صورت هر دو ماه یک بار مورد بازدید قرار گرفته و طی بررسی تجهیزات و انجام آزمون از آرد خبازی تولید شده، بر اساس استاندارد ملی ۱۰۳ ایران رتبه‌بندی خواهند شد.

بیگزاده تصریح کرد: نقش اداره کل استاندارد به صورت مستقیم، کنترل کیفیت آرد خبازی تولید شده در کارخانه‌های آردسازی استان است که در این راستا اقداماتی نظیر بررسی مسئولین کنترل کیفی، فعالیت آزمایشگاه‌ها، نمونه‌برداری از آرد خبازی به صورت مستمر و ارسال به آزمایشگاه همکار و نیز ثبت نتایج از سوی نیروهای ما صورت می‌گیرد و اگر نتایج آزمون‌ها مغایر با استاندارد باشد، اخطار، تذکر و امتیاز منفی صادر خواهد شد و نیز در مواقعی که موارد منفی نتایج به دست آمده به ۹۰ برسد، پروانه کاربرد علامت استاندارد فرآورده آرد، تعلیق و از تولید و توزیع آرد جلوگیری به عمل خواهد آمد. به گفته وی، خوشبختانه در راستای بررسی کیفیت آرد استان، تعامل بسیار خوبی میان اداره کل استاندارد، غله و دانشگاه علوم پزشکی حاکم است.

* هدف پنجم

گزارش



فرهنگ و رسوم هر نقطه‌ای از کشور، خوراکی‌هایی در خود جای داده که نان از مهم‌ترین آن‌هاست! در واقع نان‌های محلی ریشه در فرهنگ و رسوم مردمان کشورمان دارد که شاید از قرن‌ها پیش تاکنون هنوز هم در سفره مردمان آن دیار جای خود را حفظ کرده است و روز به روز هم پررنگ‌تر می‌شود. در سفری که به استان کرمان داشتیم، سری به چند نانوايي بزرگ این شهر زدیم و با طعم لذیذ انواع نان‌های محلی کرمانی آشنا شدیم. مجموعه «شهر نان» یکی از آن‌هاست که در سال ۹۵ به همت برادران نادری افتتاح و راه‌اندازی شده است. این مجموعه در کنار تولید انواع نان‌های حجیم و نیمه‌حجیم و انواع شیرینی‌ها، بیش از ۵ نوع از نان‌های سنتی و قدیمی کرمان را هم عرضه می‌کند.

ناصر نادری، مدیر مجموعه شهر نان در گفت‌وگو با غلات نیوز با اشاره به تولید نان‌های جو، سبوس‌دار، سویا، ذرت و ۶ نوع نان بربری سنتی کرمانی گفت: یکی از تولیدات ما، نان «کرنون» متعلق به منطقه شهر بابک استان کرمان است؛ یکی از قدیمی‌ترین نان‌های سنتی کرمان که نزدیک به ۳۰۰ سال قدمت داشته و از قدیم‌الایام تاکنون کماکان طرفداران بسیاری دارد. شهر نان علاوه بر اینکه ۲۰۰ نمونه نان فانتزی، فرانسوی، ایتالیایی و آلمانی تولید می‌کند، در پخت نان بربری تخصص بالایی داشته و نان‌های بربری بسیار متنوع از جمله نان بربری بیرجندی، شاه عباسی و خورشیدی را در اختیار طرفداران خود می‌گذارد. علاوه بر تولید نان‌های متنوع، نان‌های رژیمی مخصوص بیماران دیابتی و افرادی که دچار مشکل کم‌خونی و فقر آهن هستند نیز در مجموعه شهر نان عرضه می‌شود. نادری در این‌باره توضیح داد:

«شاد نان کویر» یکی دیگر از مجموعه‌های بزرگ تولید نان در شهر کرمان است که علاوه بر تولید نان‌ها و شیرینی‌های سالم و رژیمی، دکوراسیونی جذاب برای مشتریان خود خلق نموده است. حمیدرضا رستمی، مدیر مجموعه شاد نان کویر در گفت‌وگو با

غلات نیوز مطرح کرد: مجموعه ما از سال ۹۶ با رویکرد آموزشی و فرهنگی راه‌اندازی شده است. در بخش آموزشی شاد نان کویر، فضایی در قالب طرح «نانوا کوچولو» برای کودکان رده سنی مهدکودک و پیش‌دبستانی با مراحل کاشت، داشت و برداشت گندم، مراحل آسیابانی، تولید انواع آرد، نحوه خمیرگیری و نحوه پخت نان آشنا خواهند شد. در بخش فرهنگی، لابی فروشگاه به شکل کرمان قدیم تحت عنوان نانواخانه شهر شش‌دروازه شامل یک عکاس‌خانه، مکتب‌خانه و یک رادیو نانوايي، طراحی شده که در این بخش درباره مشخصه‌های یک نان سالم به مشتریان توضیحاتی ارائه خواهد شد. همچنین در عکاس‌خانه مشتریان با کرمان قدیم آشنا خواهند شد و در بخش مکتب‌خانه، کتاب‌هایی برای مشتریان علاقه‌مند قرار داده شده تا در مدت آماده شدن محصول مورد نظرشان از آن‌ها استفاده کنند. در کنار همه این‌ها، مجموعه شاد نان کویر با هدف ایجاد فضایی شاد و سرگرم‌کننده برای مشتریان خود، محلی برای بازی فوتبال دستی نیز ایجاد کرده است. اما رستمی درباره این اقدامات جالب و خلاقانه می‌گوید: نانوايي همیشه در ذهن مردم به عنوان محلی خسته‌کننده جا افتاده که باید ساعت‌ها منتظر بمانند اما ما دکوراسیون فروشگاه شاد نان کویر را با این هدف طراحی کردیم که خاطره خوشی از خرید نان در ذهن مشتری ماندگار شود. مجموعه شادنان کویر با هدف احیای سنت کرمان، ۲۰ نوع نان سنتی این استان را به مشتریان خود عرضه می‌کند. رستمی در بخش دیگری از این گفت‌وگو تصریح کرد: باتوجه به مشکلاتی که در حال حاضر جامعه ما در حوزه تغذیه دارد، متأسفانه مصرف چپیس در میان کودکان بسیار شایع است اما شاد نان کویر با تولید نان‌های چپییسی با طعم‌های مختلف، محصولی سالم و مفید را جایگزین چپیس نموده که خوشبختانه از سوی خانواده‌ها به ویژه کودکان بسیار مورد استقبال قرار گرفته است. وی ادامه داد: در کنار آن چند مدل نوع کوپو هم تولید می‌کنیم. کوپو در واقع یکی از نان‌های سنتی قدیمی کرمان است که به دلیل حجم زیادی که دارد این نام به آن اختصاص داده شده است. مغز نان کوپو در اصل از خرما تشکیل می‌شود اما ما نوعی کوپو را برای خانواده‌ها تعریف کرده‌ایم که به جای فست فود قابل استفاده است ضمن اینکه مضرات فست فود را هم ندارد. این نوع کوپو ترکیبی از مرغ، قارچ و فلفل دلمه است که خوشبختانه فست فود ناسالم را از خانواده‌ها حذف کرده است. مدیر مجموعه شاد نان کویر در ادامه گفت: همچنین در تولید شیرینی‌هایمان تغییراتی ایجاد کرده‌ایم که خوشبختانه مورد استقبال واقع شده است. کلمپه شیرینی سنتی استان کرمان است که ما برای اولین بار با ایجاد تغییراتی در ترکیب آن، آرد نخود و جو را جایگزین نموده‌ایم. در واقع این نوع کلمپه مضرات آرد نول را برای مصرف‌کننده ندارد و تا حدودی برخی از ویتامین‌ها و املاح را هم جذب بدن می‌کند. مجموعه خلاق شاد نان کویر با سرمایه‌گذاری روی کودکان تلاش می‌کند تا فرهنگ سالم را به صورت ریشه‌ای در میان خانواده‌ها جا بیندازد، از این رو طرح همیار نان سالم را با ایجاد باشگاه کودکان حامی نان سالم راه‌اندازی نموده است. رستمی درباره این طرح توضیح داد: در واقع ما با هدف پرورش کودکان و فرهنگ‌سازی نان در خانواده‌ها، طرح همیار نان سالم را ایجاد کردیم و کودکان در باشگاهی تحت عنوان باشگاه کودکان حامی نان سالم عضو می‌شوند و با آموزش‌هایی که در مجموعه شاد نان کویر می‌بینند، فرهنگ عدم ایجاد ضایعات نان و مصرف نان سبوس‌دار را در میان خانواده‌هایشان جا می‌اندازند. خوشبختانه این طرح بازخوردهای مثبتی داشته، ضمن اینکه علاوه بر رویکرد آموزشی در این باشگاه فضای مفردی هم برای کودکان طراحی شده است.



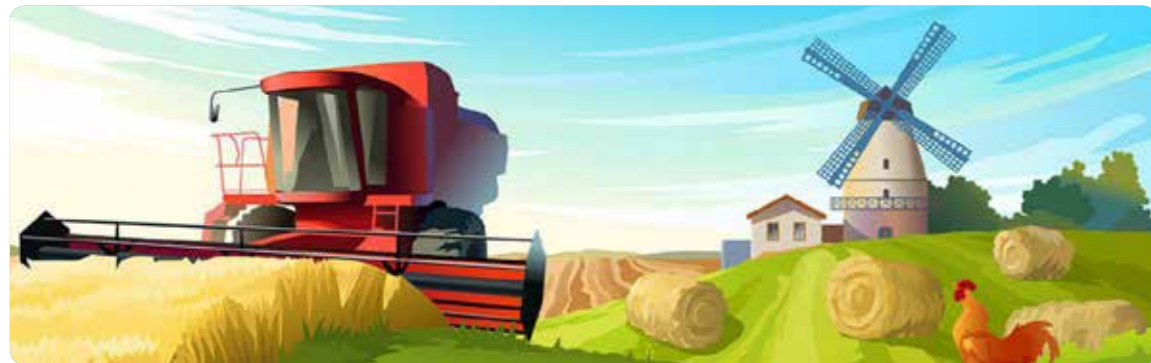
هدف پنجم

هدف پنجم



اتحاد همگانی برای تحقق کیفیت در زنجیره غذایی از مزرعه تا سفره

نان همواره جزء لاینفک زندگی جامعه بشری بالاخص ما ایرانیان است. در چند سال اخیر که متأسفانه انگوی تولید و مصرف این غذای ارزشمند دچار افت کیفی شده، شرکت غله و خدمات بازرگانی استان کرمان از خردادماه سال ۹۴ با هدف ارتقای کیفیت زنجیره غذایی گندم، آرد و نان وارد عمل شده و سند امنیت غذایی نان طرح جامع نان سالم را طراحی و اجرایی نموده است. این طرح با هدف تحقق اقدامی کارشناسانه در حوزه نان اجرایی گردید.



گام بعدی در حوزه استانداردسازی ناوگان حمل و نقل بوده که شرکت حمل و نقل خلیج فارس با تعامل با شرکت غله و خدمات بازرگانی استان کرمان در این زمینه ورود کرده است. گام دیگر طرح جامع نان سالم، در حوزه حمایت از توسعه و بهبود سیلوها طراحی شده است. آنچه در سفر به این استان از تجهیزات ذخیره‌سازی مشاهده گردید، نشان می‌داد در قالب این طرح اقدامات بسیاری در راستای تحول مراکز ذخیره‌سازی استان صورت گرفته است. ارتقای پروسه آردسازی و افزایش کیفیت آرد و همچنین ارتقای بهداشت، سلامت و کیفیت نان از گام‌های اصلی و اساسی طرح جامع نان سالم است که تاکنون بخش اعظمی از آن در سطح استان محقق شده و متولیان و اعضای این طرح در تلاشند تا زنجیره غذایی استان کرمان از مزرعه تا سفره همواره در کشور رتبه اول را به خود اختصاص دهد.

در طرح جامع نان سالم، از ابتدا تا انتهای زنجیره مهم غذایی در قالب ضوابط و مقررات برای ارتقای کیفیت در کنار یکدیگر اهتمام می‌ورزند. قطعاً اجرای موفق یک طرح در صورتی تحقق خواهد یافت که همه دستگاه‌ها برای آن تلاش کنند. نکته حائز اهمیت در اجرای طرح جامع نان سالم در استان کرمان همبستگی ارگان‌های ذی‌ربط در اجرای طرح است. این طرح که در قالب ۵ هدف طراحی و اجرایی گردیده، تاکنون ارتقا، کیفیت گندم، آرد و نان را به دنبال داشته است. زنجیره غذایی نان از مزرعه تا سفره، ابتدا حوزه مهم و استراتژیک گندم را شامل می‌شود. در طرح جامع نان سالم اولین گام به منظور ارتقای کیفیت گندم، بهینه‌سازی کاشت، داشت و برداشت بوده که سازمان جهاد کشاورزی استان به عنوان متولی گندم در این زمینه ورود کرده است.



مسئول روابط عمومی شرکت غله و خدمات بازرگانی استان کرمان:

ارائه مداوم گزارش عملکرد طرح جامع نان سالم به استانداری



شود و خوشبختانه در جلسه شورای اداری استان و با حضور استاندار وقت، امام جمعه شهر کرمان و تمامی مسئولین دستگاه‌های مرتبط مراسم رونمایی برگزار گردید. صیفوری افزود: همچنین در طی مدت اجرای طرح، مراسم‌های تقدیر و تشکر از اعضای کارگروه سند امنیت غذایی و مدیران دستگاه‌های مرتبط با اعطای لوح تقدیر و هدایایی توسط شرکت غله برگزار گردید.

فیلم و نشریه به استانداری و دستگاه‌های ذی‌ربط و عموم مردم ارائه می‌گردد. مسئول روابط عمومی شرکت غله و خدمات بازرگانی استان کرمان در گفت‌وگو با غلات نیوز خاطرنشان کرد: پیوست فرهنگی سند امنیت غذایی طرح جامع نان سالم به واحد روابط عمومی سپرده شد که از همان آغاز طرح برنامه‌ریزی‌های لازم صورت گرفت تا طرح جامع نان سالم با حضور تمامی ارگان‌های ذی‌ربط به بهترین نحو رونمایی

حسن صیفوری بیان کرد: با توجه به اینکه شرکت غله و خدمات بازرگانی استان کرمان به عنوان مجری طرح جامع نان سالم برگزیده شده، واحد روابط عمومی گزارش عملکرد طرح را به صورت مداوم و ماهیانه به استانداری ارائه می‌دهد. اجرای طرح جامع نان سالم از خردادماه سال ۹۴ در سطح استان کرمان آغاز گردیده و در این مدت چهار سال علاوه بر ارائه گزارش ماهیانه، گزارش‌های سالانه هم در قالب

مدیر کنترل کیفی شرکت غله استان کرمان تأکید کرد:

اتخاذ تدارک خرید کیفی از کشاورزان در کشور



مشخصه‌های کیفی گندم را تعیین و گندم‌ها را به تفکیک در هر کندو ذخیره خواهیم نمود و بر همان اساس، ذخیره‌سازی را انجام خواهیم داد. در واقع شرکت غله تلاش می‌کند تا بهترین اختلاط صورت گیرد و گندم‌های کیفی به دست کارخانه‌های استان برسد. وی در بخش پایانی اظهاراتش گفت: سازمان جهاد کشاورزی استان اقدامات بسیار خوبی را در راستای مبارزه با آفات و حشرات انجام داده اما متأسفانه به میزانی که با آفات مبارزه شده در راستای کیفی‌سازی گندم‌ها (ارتقا، سطح پروتئین و گلوتن گندم‌ها) عملیاتی صورت نگرفته است که البته شاید در سال‌های آتی شاهد اجرای برنامه‌ای در جهت کیفی‌سازی گندم‌ها از سوی سازمان جهاد کشاورزی استان باشیم.

کرمان به دو منطقه جنوب و شمال تقسیم می‌شود. گندم‌های منطقه جنوب عمدتاً سطح کیفی پایینی دارند به طوری که حتی در طی سال‌های اخیر به لحاظ درصد گلوتن و ایندکس دچار تنزل هم شده‌اند اما در منطقه شمال استان از گندم‌هایی با درجه کیفی بسیار عالی برخورداریم که البته عمده گندم‌های این منطقه، دروروم هستند. در استان کرمان مبارزه بسیار شدیدی با سن‌زدگی صورت گرفته به طوری که میانگین سن‌زدگی گندم‌های کل استان در حال حاضر صرفاً به نیم درصد رسیده این در حالی است که استاندارد سن‌زدگی گندم ۲ درصد است. مدیر کنترل کیفی شرکت غله استان کرمان افزود: متأسفانه گندم‌هایی که از سایر استان‌ها وارد کرمان می‌شود، سطح کیفی متوسط رو به پایینی دارد. بر اساس واردات سیلوهایمان

دکتر پریسا علی‌احمدی اظهار کرد: متولیان امر باید امکاناتی را در کشور فراهم سازند تا هنگام خرید، گندم‌ها بر اساس فاکتور کیفیت از کشاورزان تحویل گرفته شوند. مدیر کنترل کیفی شرکت غله و خدمات بازرگانی استان کرمان در گفت‌وگو با غلات نیوز ضمن بیان مطلب فوق تصریح کرد: در گذشته برنامه‌ریزی جهت خرید کیفی از سوی شرکت بازرگانی دولتی ایران انجام گرفت و حتی دستور آن هم صادر شد اما متأسفانه به دلیل اینکه حجم محموله‌هایی که وارد سیلوها می‌شود، بسیار زیاد بود و نیز تجهیزات اندازه‌گیری کیفی را در اختیار نداشتیم، این امر متوقف گردید و در حال حاضر گندم‌ها صرفاً برحسب برخی ویژگی‌های ظاهری از کشاورزان تحویل گرفته می‌شوند. علی‌احمدی در ادامه خاطرنشان کرد: استان