گزارش یک

زهرا چیذری

«نان کامل» قوت جان می‌شود

نان کامل در تنور یکی از تولیدکنندگان نان صنعتی در خوزستان پخته شد تا به تعبیر رئیس سازمان غذا و دارو یکی از آرزوهای دیرینه کشور محقق شود

سال‌های سال است، نان قوت غالب مردم ایران است و ما ایرانی‌ها ۵۰۰ نوع نان می‌خوریم که هیچ‌یک از این نان‌ها کامل نیست! پخت و عمل‌آوری نان کاملی که از گندم کامل پخته می‌شود، زحمت دارد و خبازها به سراغ آن نمی‌روند. در عوض آردهای سفید سبوس‌گیری شده سریع و راحت عمل می‌آیند و پختن نان آنها چندان مهارتی نمی‌خواهد. بگذریم از اینکه سبوس‌های جدا شده از آرد گندم، مشتری‌های خودش را دارد و کارخانه‌ها هم ترجیح می‌دهند آرد سفید را جدا بفروشند و سبوسش را جدا! این در حالی است که بین ۶۰ تا ۸۰ درصد از انرژی مردم کشورمان از نان تأمین می‌شود و به همین خاطر اهمیت سلامت نان دو چندان می‌شود. حالا مدتی است نان کامل مورد توجه کارگروه امنیت غذایی کشور قرار گرفته و حتی کمیته‌ای برای آن تشکیل‌شده که ماحصل نشست‌های این کمیته نان کاملی بود که چند روز پیش در تنور یکی از تولیدکنندگان نان صنعتی در استان خوزستان پخته شد تا به تعبیر سید حیدر محمدی، رئیس سازمان غذا و دارو و معاون وزیر بهداشت پخت این نان «یکی از آرزوهای دیرین چند دهه اخیر کشورمان بود» که حالا در استان خوزستان محقق شد، اما آیا این آرزوی دیرینه برای همه کشور تحقق می‌یابد و در تنور همه نانوایی‌ها نان کامل پخته خواهد شد؟

آمارها نشان می‌دهد ما ایرانی‌ها مردمی نان‌خور هستیم. اغلب ما در فریزرمان بسته‌ای نان لواش پیدا می‌شود و نان‌هایی مانند لواش و تافتون از پرمصرف‌ترین نان‌ها در بین ما ایرانی‌هاست. مردم کشورمان ۳۷ درصد بیشتر از مردم جهان نان مصرف می‌کنند و ۶۰ درصد سبد غذایی و تأمین انرژی مردم ایران از نان صورت می‌گیرد. آمار بالای مصرف نان در کشور را اگر در کنار مصرف بالای نان‌های پخته‌شده از آرد سفید و ارزش غذایی پایین این نوع از نان بگذاریم، در می‌یابیم ریشه بسیاری از مشکلات و بیماری‌ها در کشورمان، مصرف نان ناسالم تهیه‌شده از آرد سفید است که فقط می‌تواند شکم افراد را سیر کند و سلول‌های چنین افرادی به واسطه عدم دریافت ریزمغذی‌های لازم گرسنه است. این در حالی است که اگر سبوس گندم را از آرد جدا نکنند و نان از آرد کامل تهیه شود، می‌تواند بخشی از مواد مغذی مورد نیاز ما را تأمین کند. این مسئله موضوعی است که مورد توجه قرار گرفته و حتی کمیته‌ای برای نان کامل تشکیل شده‌است. حالا هم بالاخره پخت این نان در استان خوزستان آغاز شد.

■ راحت‌طلبی خبازها

موضوع ارتقای نان از اواخر سال ۱۳۹۲ تا کنون در دستور کار دبیرخانه شورای عالی سلامت و امنیت غذایی کشور قرار گرفته‌است. در تیرماه امسال با امضای ریاست محترم جمهور این سند ابلاغ شد سپس با تشکیل کمیته فنی گندم، آرد و نان در کمیته فنی، استانداردها مربوط به گندم، آرد، سبوس و نمک نان بازنگری و توسط سازمان ملی استاندارد مورد بررسی قرار گرفت. حالا هم کمیته نان کامل تشکیل شده و تاکنون سه نشست هم داشته‌است تا به سمت سالم‌سازی نان حرکت کنیم.

اما دلیل اینکه طی ۱۰ سال گذشته نتوانسته‌ایم نان سالمی در سفره مردم بگذاریم، این است که علاوه بر پشت‌پرده سودهای فروش جداگانه سبوس و فقدان نظارت روی عملکرد کارخانه‌های تولید آرد، نانوایان هم زیر بار پخت نان کامل نمی‌روند! اگر سبوس آرد بیشتر باشد، خمیر نیاز به استراحت و مصرف خمیرمایه بیشتری دارد که مستلزم مهارت کارگر نانوایی و صرف هزینه بیشتری است، اما کارگرهایی که با مهارت هستند، هزینه بیشتری از نانوا درخواست می‌کنند و به کارگرفتن کارگران دوره‌دیده و با مهارت، در بسیاری از موارد، برای نانوایی‌ها مقرون به صرفه نیست. از طرف دیگر، هر ساله قیمت خمیرمایه حتی چندمرتبه در سال افزایش می‌یابد و همین امر سبب می‌شود مصرف خمیرمایه بیشتر، برای نانوایی‌ها ممکن و مقرون به صرفه نباشد.

از سوی دیگر در فرایند آسیاب گندم برای تولید آرد، محصولات فرعی زیادی حاصل می‌شود که مهم‌ترین آن، سبوس است. یکی از علل جداسازی سبوس از آرد، می‌تواند سود اقتصادی بیشتر آن نسبت به آرد دولتی باشد. در واقع فروش سبوس سود بیشتری را نسبت به آرد برای کارخانجات به دنبال دارد و قیمت سبوس بیشتر از آرد است. متقاضیان خرید سبوس و کاربردهای سبوس نان زیاد است، به همین دلیل کارخانجات حتی اگر سبوس نان را به دامدار نیز بفروشند، قیمت حاصل از آن چند برابر (حدود چهار تا شش برابر) آردی می‌شود که به نانوا برای تهیه نان فروخته می‌شود. سبوس مصرفی که به صورت جداگانه به آرد اضافه می‌شود، علاوه بر اینکه ارزش تغذیه‌ای چندانی ندارد، به علت دارا بودن اسیدفیتیک، موجب کاهش جذب املاحی از جمله آهن، کلسیم و روی می‌شود. حتی مصرف زیاد سبوس می‌تواند مخاط معده را از بین ببرد و مشکلات زیادی را به وجود آورد.

■ جدا کردن سلامت از نان!

سید حیدر محمدی، رئیس سازمان غذا و دارو در حاشیه برگزاری دومین کنگره بین‌المللی بهداشت و صنایع غذایی در روزهای سوم و چهارم اسفندماه برگزار شد با اشاره به اهمیت نان کامل گفت: «یکی از اقدامات بزرگی که در استان خوزستان آغاز شد، تولید نان کامل توسط یکی از تولیدکنندگان بزرگ نان صنعتی در کشور بود که یکی از آرزوهای دیرین چند دهه اخیر کشورمان بود که این مهم امروز تحقق یافت.»

> دلیل اینکه طی ۱۰ سال گذشته نتوانسته‌ایم نان سالمی در سفره مردم بگذاریم، این است که علاوه بر پشت‌پرده سودهای فروش جداگانه سبوس و فقدان نظارت روی عملکرد کارخانه‌های تولید آرد، نانوایان هم زیر بار پخت نان کامل نمی‌روند! اگر سبوس آرد بیشتر باشد، خمیر نیاز به استراحت و مصرف خمیرمایه بیشتری دارد که مستلزم مهارت کارگر نانوایی و صرف هزینه بیشتری است، اما کارگرهایی که با مهارت هستند، هزینه بیشتری از نانوا درخواست می‌کنند و به کارگرفتن کارگران دوره‌دیده و با مهارت، در بسیاری از موارد، برای نانوایی‌ها مقرون به صرفه نیست

به گفته وی متأسفانه در سال‌های گذشته ۲۸ درصد سبوس نان گرفته می‌شد که ارزش تغذیه‌ای، املاح معدنی و ویتامین‌های نان را می‌گرفت، اما با تلاش‌های فعالان این حوزه، امروز شاهد تولید نان با حداکثر ۵ درصد سبوس‌گیری از آرد هستیم که بیشتر ویتامین‌های گروه ب، کلسیم، آهن، روی و فسفر موجود در سبوس باقی می‌ماند و نان کاملی برای مصرف‌کنندگان محسوب می‌شود.

معاون وزیر بهداشت با بیان اینکه برخی از بیماری‌های گوارشی ناشی از نقص ویتامین‌ها و کمبود املاح معدنی در مواد غذایی است، تأکید کرد: «نان قوت غالب مردم کشور است و طبعاً اگر ارزش تغذیه‌ای این غذا بالاتر برود، اثرات خوبی روی سلامت مردم خواهد داشت.»

■ روزگار سیاه سلامت با نان سفید!

ایرانیان روزانه ۸۲ میلیارد تومان نان خریداری می‌کنند و ۶۰ درصد سبد غذایی و تأمین انرژی مردم ایران از نان صورت می‌گیرد. سرانه مصرف نان هر ایرانی به ۱۶۱ کیلوگرم رسیده که نسبت به گذشته افزایش یافته‌است. اینها را علیرضا زالی، رئیس دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی می‌گوید و با تأکید بر ضرورت سرمایه‌گذاری بر بهبود کیفیت نان می‌افزاید: «ایرانیان ۳۷ درصد بیشتر نسبت به مردم جهان نان استفاده می‌کنند بنابراین باید به سمت سرمایه‌گذاری در راستای ارتقای کیفیت نان و نان کامل حرکت کنیم و باید گام به گام با راهبردهای مدیریتی و استفاده از صاحبان فرایند و در نظر گرفتن چالش‌ها به سمت نان کامل برویم.»

در اسناد بالادستی نظام از جمله سندچشم‌انداز روی برخورداری جامعه ایرانی از سلامت و امنیت غذایی تأکید شده‌است. با وجود این، نانی که در سفره اغلب ما قرار دارد، از جمله نان‌هایی است که با آرد سفید تهیه می‌شود. عمل آمدن آرد کامل سخت‌تر است و همین مسئله نانواها را مجاب می‌کند برای پخت نان از آرد سفید استفاده کنند. این مسئله حتی درباره نان سنگک به عنوان تنها نان کامل سنتی هم شایع است و برخی نانوایی‌ها حتی نان سنگک را از آرد سفید می‌پزند!

در حال حاضر، ضعف استاندارد و در عین حال، عدم نظارت مناسب بر اجرای استاندارد موجود سبب شده‌است در بسیاری از موارد، آردهای مورد مصرف برای نان با درصد بالایی سبوس‌گیری شود. سود اقتصادی حاصل از فروش سبوس برای فروشندگان آرد بیشتر از فروش آرد است. از سوی دیگر، نان‌های سبوس‌دار در برخی از موارد، به دلیل دارا بودن اسیدفیتیک بالا در محتوای سبوس خود و عدم عمل‌آوری مناسب خمیر در هنگام تهیه نان، جذب برخی مواد مغذی را در بدن مختل می‌کنند.

دکتر خدیجه رحمانی، متخصص تغذیه و رژیم درمانی عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی نان کامل را اینگونه معنی می‌کند: «وقتی می‌گوییم آرد کامل، منظورمان آردی است که در آن سبوس و ویتامین‌های گروه ب وجود دارد، اما در آرد سفید سبوس‌گیری کامل انجام می‌شود.»

طبق توضیحات وی آرد سفید سبوس و ویتامین‌های گروه ب را ندارد. به همین علت فقط نشاسته است. وقتی این نشاسته وارد بدن می‌شود، برای آنکه به گلوکز تبدیل شود و گلوکز به عنوان منبع انرژی مورد استفاده بدن قرار بگیرد، به ویتامین‌های گروه ب نیاز دارد و چون آرد سفید فاقد این ویتامین‌هاست، نمی‌تواند در بدن به مصرف برسد، به همین علت هم تبدیل به چربی می‌شود، چربی هم در نهایت اضافه وزن و چاقی را به دنبال دارد. علاوه بر این، خود اضافه وزن و چاقی زمینه‌ساز بروز بیماری‌های متابولیک است. به همین علت نان تهیه‌شده از آرد سفید به هیچ‌وجه توصیه نمی‌شود. از سوی دیگر آرد سفید یا نشاسته باعث بروز التهاب می‌شود.

این متخصص تغذیه در عین حال تأکید می‌کند: «در حال حاضر تمام نان‌های ما از آرد سفید است، حتی نان سنگک! در حالی که ما توصیه می‌کنیم از نان سنگک استفاده کنید که از آرد کامل تهیه می‌شود، اما متأسفانه شاهد آن هستیم که بیشتر نانوایی‌ها حتی برای پخت نان سنگک هم از آرد سفید استفاده می‌کنند.»

■ نان کاملم آرزوست!

نانوایی‌ها و شرکت‌های معدودی هستند که نان کامل می‌پزند و آنهایی هم که نانشان کامل است، اغلب نان را با قیمت گران‌تری به دست مصرف‌کننده می‌رسانند. حالا باید دید بعد از خوزستان آیا طرح پخت نان کامل کشوری می‌شود و آیا روزی می‌رسد که وقتی هر کدام از ما به نزدیک‌ترین نانوایی محل کار یا زندگی خودمان مراجعه می‌کنیم، می‌توانیم نان کامل از خبازها تحویل بگیریم.

گزارش ۲

مهسا گربندی

نومعلمان رتبه‌بندی می‌شوند

سخنگوی وزارت آموزش و پرورش در گفت‌وگو با «جوان»: سامانه رتبه‌بندی برای نومعلمان باز شده تا آنها مدارکشان را بارگذاری کنند

ایرادات آیین‌نامه باعث شد تا قانون رتبه‌بندی برای همه معلمان اجرا نشود و رتبه‌بندی نومعلمان در ابهام قرار گیرد؛ معلمانی که امید داشتند با اجرای این قانون وضعیت جایگاه و دستمزدشان روزبه‌روز بهتر و بهتر شود، اما سهم‌شان از رتبه‌بندی، صفر شد. برخی از آنها که بیش از یکسال سابقه معلمی داشتند، نتوانستند مدارک مربوط به آیتم «تجربه» را در سامانه رتبه‌بندی بارگذاری کنند و به همین دلیل حق و حقوقشان کاملاً نادیده گرفته شد، برخی دیگر هم امسال تدریس را شروع کردند و آنها هم از رتبه‌بندی جاماندند. متأسفانه این روند پیش آمده، فشار روانی و مالی زیادی را برای این گروه از فرهنگیان ایجاد کرد و اعتراضات گسترده‌ای را نیز از سوی آنها به دنبال داشت. اخیراً سخنگوی وزارت آموزش و پرورش گفته که سامانه برای نومعلمان باز شده تا آنها مدارکشان را بارگذاری کنند و رتبه‌بندی شوند.

طرح رتبه‌بندی معلمان با اختصاص ۵۰ هزار میلیارد تومان اعتبار و پس از ۱۰ سال انتظار اجرایی شد، اما در نحوه اجرا ایرادات و انتقاداتی را به دنبال داشت. هدف از این طرح ارتقای کیفیت فرآیند تعلیم و تربیت بود، اینکه معلمان نه بر اساس سنوات خدمت بلکه براساس فعالیت‌هایی که انجام می‌دهند، ارتقا پیدا کنند، اما تا امروز، جای نومعلمانی که فعالیت‌های آموزشی، پژوهشی و فرهنگی ویژه‌ای داشتند در طرح رتبه‌بندی خالی مانده بود.

■ فرصتی دوباره برای ۲ گروه از معلمان

اخیراً میزکار رتبه‌بندی معلمان طی اطلاعیه‌ای اعلام کرد: «در اجرای ماده ۵ آیین‌نامه رتبه‌بندی برای همکارانی که در مرحله نخست ارزیابی حداقل امتیاز برای رتبه آموزشیار معلم را کسب نکرده‌اند و عدم احراز رتبه شده‌اند، از فروردین ماه ۱۴۰۳ فرصت بارگذاری مدارک و ارزیابی مجدد فراهم خواهد شد؛ در مرحله ارزیابی مجدد تمامی مستندات و اطلاعات ارائه شده تا پایان اسفندماه ۱۴۰۲ ملاک عمل خواهد بود. همچنین «برای مشمولین رتبه‌بندی که تاکنون موفق به ثبت‌نام در سامانه رتبه‌بندی rtb.medu.ir نشده‌اند از تاریخ اول اسفند ۱۴۰۲ امکان ثبت‌نام و بارگذاری مدارک فراهم می‌شود.»

در بخش دیگری از این اطلاعیه آمده‌است: «نظر به اجرای مرحله اول طرح رتبه‌بندی معلمان و تعیین رتبه هر یک از همکاران در فرایند تعیین‌شده طرح مذکور، در راستای صیانت از حقوق همکاران محترم و تکریم معلمان عزیز امکان ثبت اعتراض و درخواست بازبینی در سامانه My. medu. ir فراهم شده‌است. مقتضی است ضمن فعال بودن میزهای پاسخگویی، اطلاع‌رسانی لازم و به موقع در این خصوص صورت پذیرد.» انتشار این اطلاعیه سؤالات زیادی را در میان جامعه فرهنگیان ایجاد کرد. اینکه آیا این رتبه‌بندی شامل حال همه معلمان فاقد رتبه خواهد شد؟ و اینکه آیا امکان اعتراض به آن دسته از معلمانی که به دلیل نقص در بارگذاری مدارک رتبه یک گرفته‌اند هم وجود دارد؟

■ نومعلمان مدارکشان را بارگذاری کنند

علی فرهادی، سخنگوی وزارت آموزش و پرورش در رابطه با جزئیات باز شدن سامانه رتبه‌بندی برای گروهی از معلمان به «جوان» گفت: «در حال حاضر سامانه‌ای ناظر به اعتراضات رتبه‌بندی باز نشده‌است، بلکه سامانه باز شده مربوط به معلمانی می‌شود که رتبه‌ای ندارند و عموماً نومعلمان فارغ‌التحصیل از دانشگاه فرهنگیان هستند. آنها می‌توانند مدارک خود را در سامانه rtb بارگذاری کنند تا پس از بررسی این مدارک، نتیجه اعلام خواهد شد.» اما آیا معلمانی که به رتبه خود معترض هستند هم می‌توانند اعتراض‌شان را در سامانه ثبت کنند؟ سخنگوی وزارت آموزش و پرورش در پاسخ به این سؤال گفت: «پرونده اعتراضات رتبه‌بندی فرهنگیان بسته شده‌است. تاکنون اعتراضات بررسی و به آنها پاسخ داده شده‌است. هر چند اعتراضات برخی فرهنگیان با تأخیر واصل شد و ۲ هزار تا ۳ هزار فرهنگی در این رابطه باقی مانده‌بودند که پرونده آنها نیز بررسی و در صورت پذیرفته‌شدن اعتراضات، احکامشان اسفندماه صادر می‌شود.» این اظهارات در حالی مطرح می‌شود که هنوز معلمانی هستند که نسبت به رتبه‌شان اعتراض دارند و می‌گویند که بنا به دلایل متعددی نتوانسته‌اند مدارک خود را تمام و کمال در سامانه ثبت کنند. فرهادی در رابطه با اینکه چه زمانی معلمان می‌توانند به رتبه‌شان اعتراض کنند، گفت: «باید آیین‌نامه رتبه‌بندی را بعد از دو سال تغییر دهیم، این تغییرات در کارگروه تخصصی بررسی و انجام می‌شود. به این ترتیب برای سال آینده، سامانه به روز خواهد شد و مبتنی بر آن نیز اقدام می‌کنیم.»

■ دانشجومعلمان هم رتبه‌بندی می‌شوند

دانشجو معلمانی که تحصیل آنها پایان یافته‌باشد و مدارکشان تکمیل و توسط دانشگاه تأیید شده‌باشد نیز مشمول رتبه‌بندی می‌شوند. آنطور که دانشگاه فرهنگیان اعلام کرده تعداد ۵ هزار و ۷۰۹ نفر از دانشجومعلمان ورودی ۱۳۹۹ دانشگاه فرهنگیان، در سال تحصیلی ۱۴۰۳-۱۴۰۲ در تمامی پایه‌های مقطع ابتدایی و دوره اول و دوم متوسطه مشغول به تدریس در مدارس هستند. این دانشجومعلمان در همه استان‌ها به غیر از استان‌های اردبیل، ایلام، لرستان، خراسان شمالی، سمنان و خراسان رضوی با هدف کمک به رفع بحران کمبود معلم و تربیت آینده‌سازان این مرز و بوم آستین همت بالا زده‌اند. از همین رو انجمن دانش‌آموختگان دانشگاه فرهنگیان با ارسال نامه‌ای به وزیر آموزش و پرورش خواستار تأثیر ابلاغ آن دسته از دانشجومعلمان ورودی سال‌های ۹۸ و ۹۹ که سال گذشته در مدارس حضور یافته و تدریس کردند، جهت بهره‌مندی از امتیاز رتبه‌بندی شدند. رضامراد صحرائی، وزیر آموزش و پرورش با این درخواست موافقت کرد و در پی این درخواست، دستور اعمال امتیاز در رتبه‌بندی دانشجومعلمان ورودی ۹۹ و ۹۸ دانشگاه فرهنگیان را که پیش از فارغ‌التحصیلی به کلاس درس رفته‌اند، صادر کرد و از معاونت توسعه و پشتیبانی خواسته تا راهکارهای اجرایی شدن آن را احصا کند. در همین راستا روز ۲۸ بهمن مصطفی پردلی، معاون رسانه وزارت آموزش و پرورش در صفحه ویراستی خود نوشت: «با دستور وزیر آموزش و پرورش و تصویب هیئت ممیزه مرکزی رتبه‌بندی برای تقدیر از دانشجومعلمان عزیز ورودی ۹۹ و ۹۸ دانشگاه فرهنگیان که قبل از فارغ‌التحصیلی به کلاس درس رفتند و ابلاغ تدریس دارند، امتیازی در رتبه‌بندی در نظر گرفته خواهد شد. میزان این امتیاز در حال بررسی است.»

حال امید است که اجرای رتبه‌بندی نومعلمان و همچنین دانشجومعلمان به طور دقیق و درست اجرایی شود تا مشکلاتی که تا امروز گریبانگیر این گروه از فرهنگیان شده، به زودی برطرف شود.

ویژه

پویش اطعام مهدوی در سراسر کشور آغاز شد

با افتتاح نخستین آشپزخانه طرح اطعام مهدوی در استان تهران، این پویش ملی به صورت همزمان در سراسر کشور آغاز شد.

پویش ملی اطعام مهدوی با افتتاح نخستین آشپزخانه در تکیه آقا مرتضی علی شهر تهران به صورت همزمان در سراسر کشور آغاز شد.

سیدمرتضی بختیاری، رئیس کمیته امداد در مراسم افتتاح نخستین آشپزخانه طرح اطعام مهدوی با تبریک میلاد باسعادت امام زمان(عج) گفت: پویش اطعام مهدوی در پی دستور رهبر معظم انقلاب مبنی بر اجرای طرح مواسات، همدلی و کمک مؤمنانه در زمان همه‌گیری کرونا و در ایام مبارک نیمه‌شعبان راه‌اندازی شد. وی افزود: امسال برای پنجمین سال متوالی است که پویش اطعام مهدوی با کمک مساجد، مراکز نیکوکاری، حسینیه‌ها، گروه‌های جهادی و مردم و خیران برگزار می‌شود. رئیس کمیته امداد اظهار کرد: این طرح که به ابتکار کمیته امداد و با نام امام زمان(عج) اجرا می‌شود تاکنون برکات بسیاری به همراه داشته‌است؛ در این طرح سال گذشته بیش از ۳۲ میلیون غذای گرم بین نیازمندان توزیع شد. وی خاطر نشان کرد: امسال نیز توزیع همین میزان غذای گرم پیش‌بینی شده که امیدواریم در پایان ماه مبارک رمضان با همراهی همه دستگاه‌ها و خیران، آمار بیش از این میزان را به مردم و رسانه‌ها گزارش بدهیم.

بختیاری با اشاره به فضیلت تکریم نیازمندان در ماه مبارک رمضان گفت: گسترانیدن سفره برای نیازمندان و افطاری ساده اقدام ارزشمندی است که کمیته امداد در کنار مساجد و مراکز نیکوکاری و گروه‌های مختلف مردمی انجام می‌دهد. رئیس کمیته امداد ادامه داد: امسال پیش‌بینی فعالیت ۸ هزار آشپزخانه طرح اطعام مهدوی شده و تمام این فعالیت‌ها با نام حضرت ولیعصر(عج) انجام می‌شود.

گزیده

تشکیل کارگروه گردشگری دریایی در استان‌های ساحلی

مدیر کل امور مجلس وزارت میراث فرهنگی، از تشکیل کارگروه گردشگری دریایی به ریاست استانداران و دبیری مدیران کل میراث فرهنگی استان‌های ساحلی خبر داد.

محمد کریمی، مدیر کل امور مجلس وزارت میراث‌فرهنگی گفت: توانسته‌ایم در برنامه هفتم توسعه موادی در حوزه صنایع دستی و گردشگری اضافه کنیم که این اتفاق خوبی بود. اینکه نماینده‌ها شناختی در این حوزه پیدا کنند از موارد قابل‌توجه بوده‌است. ما اکنون جزو دستگاه‌های برتر هستیم، البته مهم‌تر از آن بحث اجرای این مصوبه‌ها است که عزیزان در اسناد بالادستی باید به آن توجه بیشتری کنند. وی گفت: موضوعی که اکنون دنبال می‌کنیم، تقویت گردشگری دریایی و سواحل است که برای آن کارگروه دریایی تشکیل شده‌است. امسال مصوبه‌ای در این خصوص در برنامه هفتم توسعه داریم. در این کارگروه که استان‌های ساحلی دخیل هستند، استاندار، ریاست و مدیر کل میراث فرهنگی هر استان دبیری آن کارگروه را بر عهده دارد. کریمی بیان کرد: در این کارگروه‌ها که تقریباً برای ۹ استان درگیری ایجاد شده، اختیار خیلی از برنامه‌ها را دارد. باید یک همگرایی بین دستگاه‌ها برای رونق گردشگری دریایی به وجود بیاید و هر دستگاهی برای خودش سیاستگذاری نکند. وی با بیان اینکه بحث شناورهای دریایی مصوبه هیئت دولت و مجلس را دارد و یکی از مقوله‌های گردشگری دریایی است، گفت: در این کارگروه نیاز بود تا از بخشی‌نگری دستگاه‌ها جلوگیری شود. هر دستگاهی یک بخشنامه می‌داد و گاهی گردشگری دچار مشکل می‌شد. اکنون با این اتفاق بسیاری از مشکلات برطرف می‌شود.

خبر کوتاه

■ مدیر عامل سازمان بیمه سلامت ایران از بیمه رایگان ۲۰۰ هزار تبعه خارجی در ایران از محل منابع کمیساریای عالی پناهندگان خبر داد.

■ معاون رفاه و امور اقتصادی وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی از شارژ مرحله سوم طرح ملّی یسنا خبر داد و گفت: در این طرح مبلغ ۴۰۰ هزار تومان به حساب مادران باردار یا دارای کودک شیرخوار زیر دو سال در دهک یک درآمدی در هشت استان واریز می‌شود.

■ معاون بهداشت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی گفت: غربالگری سرطان‌های شایع برای جمعیت بالای ۴۰ سال در قالب نظام شبکه کشور در حال انجام است.

■ رئیس مرکز مدیریت بیماری‌های واگیر وزارت بهداشت با بیان اینکه حدود ۲ تا ۳ درصد موارد دارای علائم سرماخوردگی، مبتلایان کرونا هستند، گفت: موج آنفلوآنزا رو به کاهش است.

■ تولیت حرم حضرت عبدالعظیم (ع) از ساخت بیمارستانی در زمینی به مساحت ۱۲ هزار متر مربع خبر داد و گفت: موافقت اصولی قطعی وزارت بهداشت برای ساخت این بیمارستان صادر شده‌است.

■ مدیر کل امور تربیتی، مشاوره و مراقبت در برابر آسیب‌های اجتماعی وزارت آموزش‌وپرورش از اجرای غربالگری اختلالات یادگیری برای دانش‌آموزان دوره ابتدایی بعد از عید خبر داد.

■ معاون فرهنگی و اجتماعی وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی از طراحی سند کاهش آسیب‌های اجتماعی در جامعه کار و تولید خبر داد و گفت: با توجه به مأموریت‌هایی مانند صیانت از نیروی کار، نشاط و سلامت جامعه کارگری مسئله اصلی ماست، بنابراین در کنار ورزش و برنامه‌های فرهنگی، موضوع کاهش آسیب‌های اجتماعی دغدغه اصلی است.

■ مدیر عامل صندوق بیمه روستاییان و عشایر با اعلام واریز «عیدی» مستمری‌بگیران صندوق گفت: عیدی به مستمری‌بگیرانی که تاریخ اجرای احکام مستمری آنها تا ۱۳ شهریور امسال است مبلغ ۱۰ میلیون ریال و مستمری‌بگیرانی که بعد از تاریخ مذکور مشمول انواع تعهدات صندوق شده‌اند ۵۰ درصد مبلغ تعیین‌شده پرداخت شد.