

انتظامی

### ۹۷ درصد مشاخره‌های منجر به صلح در کلاتری‌ها دوباره تکرار نشده است

فرمانده کل انتظامی جمهوری اسلامی ایران گفت: ۹۷ درصد از پرونده‌های مصالحه‌شده در کلاتری‌ها توسط مددکاران و مشاوران دیگر منجر به تکرار مشاخره نشده است.

به گزارش ایرنا، سردار احمدرضا رادان روز یکشنبه در نخستین همایش ملی روانشناسان و مشاوران پلیس با بیان اینکه روانشناسان و مشاوران جزء نفرات نخست‌ جنگ شناختی با دشمن هستند، افزود: باید سربازان جنگ شناختی با استفاده از عمل و هنر، دستاوردهای شهدا و سربازان جنگ تحمیلی را حفظ کنند. به گفته مقام ارشد انتظامی کشور، یکی از اقدامات موثر در ۲ دهه گذشته، ایجاد مراکز مشاوره در انتظامی کشور بود و در ابتدای این اتفاق بسیاری از افراد در مجموعه انتظامی با ورود پلیس به مددکاری و مشاوره مخالف بودند.

فرمانده کل انتظامی با اشاره به آمار ۹۷ درصدی مصالحه در کلاتری‌ها، گفت: این بخشی از زبان آمار است اما همه واقعیت این است که اگر رزمندگان ما در کلاتری و مراکز مددکاری دخالت نمی‌کردند ارتکاب جرم بسیار بیش از آمار امروز بود. سردار رادان، تاثیر عملیات روانی بر ذهن مخاطب را بسیار جدی دانست و افزود: عدالت روانی امنیت شهروندان ما را با خطر مواجه کرده است که در خانواده و جامعه مشاهده می‌شود.

وی بسر ارتقای تراز امنیتی جامعه تاکید کرد و گفت: باید پرونده‌های ثبت شده بیشتری در کلاتری به سمت مراکز مددکاری سوق داده شود تا از ظرفیت مصالحه استفاده کنیم. سردار رادان بر تبدیل مداخله روانشناسی به مداخله برای پیشگیری تاکید کرد و گفت: باید فرهنگ گفت و گوی چاره ساز ایجاد شود تا به سمت تشکیل پرونده و برخورد سخت نباشد.

فرمانده کل انتظامی اضافه کرد: کلاتری نباید فقط محل سوال و جواب و تشکیک پرونده باشد، بلکه باید محلی برای چاره‌سازی آسیب‌های اجتماعی رف و رفع مشکل شهروندان باشد. وی تاکید کرد: کلاتری باید محلی برای پناه مردم، افزایش تاب‌آوری، تسکین آلام مراجعین همچنین اقدامات چاره‌ساز باشد. سردار رادان به افزون ۲۰۰ مرکز مشاوره و مددکاری در کلاتری‌های کشور اشاره کرد و گفت: باید به این سمت حرکت کنیم که از پلیس مشاوره گرفته‌شود و مداخلات از جنس مشاوره باشد. معاون اجتماعی فرجا نیز تاکید کرد: در فضای تنش و مشکلات اجتماعی و با توجه به کاهش تاب آوری، جامعه نیازمند گوش شنوا است.

کمیته امداد

### بهر همدنی ۳ هزار مددجو از خدمات صندوق تضمین اشتغال کمیته امداد

معاون اشتغال و خودکفایی کمیته امداد امام خمینی (ره) گفت: ۳ هزار مددجوی تحت پوشش این نهاد امدادی از ابتدای امسال تاکنون برای دریافت تسهیلات از طریق صندوق ضمانت اشتغال به بانک‌ها معرفی شدند که ۹۵ درصد آنها زنان سرپرست خانوار هستند.

مرتیضی فیروزآبادی در گفت‌وگو با ایرنا درباره اقدامات صندوق تضمین اشتغال کمیته امداد اسام خمینی (ره) اظهار داشت: اکنون برای ضمانت زنان سرپرست خانوار تحت پوشش کمیته امداد، محدودیتی نداریم همچنین مجوزهایی به صورت محدود برای حمایت از مددجویان غیر از سرپرستان خانوار داده شده است تا این صندوق از اهداف اولیه خود منحرف نشود. وی افزود: صندوق تضمین اشتغال در سال جاری عملکرد آن هزار نفر را در نظر داشت که تاکنون ۳هزار مددجو از طریق این صندوق به بانک‌ها معرفی شده‌اند، بنابراین ۵۰ درصد از برنامه پیش بینی شده برای سال ۱۴۰۳ محقق شده است همچنین اگر شرایط بانک‌ها در پراخت منابع مربوط به اشتغال به گونه‌ای باشد که بیش از عجزان نفع برای امسال ضمانت شوند، این آمادگی وجود دارد که مددجویان بیشتری برای دریافت تسهیلات اشتغال به بانک‌ها معرفی شوند. فیروزآبادی تاکید کرد: در طرح صندوق ضمانت اشتغال کمیته امداد امام خمینی (ره)، مددجویانی که به بانک‌ها معرفی می‌شوند دیگر نیازی نیست که به بانک‌ها ضمانت ارائه دهند و کل تعهدات را این صندوق بر عهده می‌گیرد و شرایط آن به مراتب آسانتر از بانک‌هاست.

معاون اشتغال و خودکفایی کمیته امداد امام خمینی (ره) ادامه داد: اکنون پنج بانک طرف حساب کمیته امداد امام خمینی (ره) در صندوق ضمانت اشتغال هستند که شامل بانک‌های سپه، قرضه الحسنه مهر، ملت، صادرات و سینما است. صندوق امداد ولایت هم که وابسته به کمیته امداد است، در این زمینه با ما همکاری می‌کند و در حال مذاکره هستیم که دیگر بانک‌ها نیز دراین زمینه با ما همکاری داشته باشند.

وی درباره اهمیت اقدامات انجام شده توسط صندوق ضمانت اشتغال کمیته امداد امام خمینی (ره) یادآور شد: یکی از مشکلات در زمینه پرداخت تسهیلات اشتغال به مددجویان به ویژه زنان سرپرست خانوار تحت پوشش کمیته امداد امام خمینی (ره)، موضوع ضمانت‌های مور نیاز بانک‌ها بود و مددجویان امکان تأمین ضمانت‌های لازم بانک‌ها را نداشتند، بنابراین از چرخه اشتغال و تسهیلات محروم می‌شدند و برای حل این مشکل با مصوبه‌هایی که مجلس شورای اسلامی در سال ۱۴۰۱ داشت به کمیته امداد مجوز داده شد که صندوق ضمانت اشتغال را ایجاد کند و بعد از تصویب اسانسانم آن در سال ۱۴۰۳، این موضوع عملیاتی شد.

شهری

### برقی سازی هر تاکسی ۱۳۰ میلیون تومان صرفه جویی در مصرف بنزین است

مدیرعامل سازمان مدیریت و نظارت بر تاکسیرانی شهر تهران گفت: هر خودروی برقی تاکسی در سطح شهر با یک بار شارژ مسافتی را طی می‌کند که تقریباً معادل ۱۳۰ میلیون تومان صرفه‌جویی در مصرف بنزین توسط هر تاکسی پایتخت است. بنابراین برقی‌سازی خودروهای ناوگان تاکسیرانی نیازمند حمایت ویژه از سوی دولت است. به گزارش ایسنا، شادی مالکی با اشاره به علت بروز آلودگی‌های در پایتخت اظهار کرد: وجود شرایط جغرافیایی خاص کلاشهر تهران و عدم برون رفت آلاینده‌ها به صورت مطلوب از سطح شهر از عوامل آلودگی هوا در پایتخت به شمار می‌رود. وی افزود: وجود بیش ۱۰ میلیون وسیله نقلیه موتوری در شهر تهران می‌تواند در آلودگی هوای پایتخت تاثیرگذار باشد و امروز یکی از مشکلات جدی ما شاید این تعداد بیش از حد خودرویی هست که در شهر تهران در حال تردد است؛ همچنین عوامل موثر بر آلودگیی هوا به دو دسته تقسیم می‌شود، منابع ثابت و منابع متحرک که منابع متحرک در تولید آلاینده‌های گازی سهم ۸۱ درصدی، در تولید ذرات معلق سهم ۶۱ درصدی و در تولید آلاینده‌های گازی از ۸۱ درصد حدود ۲۷ درصد خودروهای سواری در این موضوع دخیل هستند. مدیر عامل سازمان مدیریت و نظارت بر تاکسیرانی شهر تهران ادامه داد، میزان انتشار کربن توسط یک خودروی شخصی به صورت سالانه با پیمایش حدود ۱۶۰۰۰ کیلومتر یک و نیم تن هست و برای خودروهای تاکسی این عدد به چندین برابر مثلا ۶ تا ۷ تن حساب می‌شود، از سوی دیگر تاکسی‌ها از جمله خودروهای پرپیمایش و کم تردد هستند، به طوری که سبک تاکسی‌ها در حمل و نقل عمومی ۱۸ درصد است که شامل سه و نیم میلیون مسافر روزانه تا ۲۰ میلیون سفر درون شهری می‌شود. مالکی گفت: در پایتخت ۸۰ هزار تاکسی وجود دارد که بیش از نیمی از این خودروها فرسوده هستند، در سازمان مدیریت و نظارت بر تاکسیرانی شهر تهران و در سال جاری از ابتدای سال تا به امروز ۱۵۰۰ دستگاه خودرو نوسازی شده است و به متقاضیان امسال جزو سال‌هایی است که اتفاقات خوبی در حوزه نوسازی افتاده یعنی ما یک رشد ۱۸ درصدی داشتیم. وی تاکید کرد: در حوزه نوسازی تعداد محصولاتی که در سبید نوسازی به تاکسیرانان ارائه می‌شود یک کی خودرو به چهار خودرو افزایش پیدا کرده است که این موضوع می‌تواند کمک شایانی به انتخاب بهتر تاکسیرانان در حوزه نوسازی باشد. مدیر عامل سازمان مدیریت و نظارت بر تاکسیرانی شهر تهران با اشاره به افزایش قیمت خودرو توسط خودروسازان و ایجاد مشکل برای تاکسیرانان، گفت: سازمان مدیریت و نظارت بر تاکسیرانی شهر تهران در راستای خدمت رسانی به تاکسیرانان در حوزه نوسازی بر اساس تواناقت موفق شد تا واهامی در اختیار تاکسیرانان قرار دهد که این مبلغ در گذشته ۵۰ میلیون تومان بوده است و سپس از ۵۰ میلیون تومان به ۲۰۰ میلیون تومان افزایش داده شده است، اما در یک مقایسه در حوزه قیمت خودرویی که در واقع خودروی متعارف از قیمت خودروهای تخصصی داده شده برای تاکسی‌های پایتخت در سال گذشته حدود ۱۰۰ میلیون تومان بوده و امسال حدود ۶۰۰ میلیون تومان شده است.

## ۲۵۳ روز غلظت آلاینده هوای تهران بالاتر از استاندارد

# کاهش آلودگی هوا به ۲۰۶ همت نیاز دارد



حدود و موتورسیکلت‌های فرسوده، واقعی سازی قیمت انواع سوخت، ارتقا استاندارد خودرو و موتورسیکلت، اصلاح کیفیت سوخت، انتقال صنایع آلاینده به نقاط دور از شهرها، وضع مالیات سبز، اصلاح ساختار نیروگاه‌ها، ممنوعیت کارکرد درجا اتوبوس‌ها، افزایش بهره وری موتورخانه‌ها و واحدهای گرمایشی، الزام معاینه فنی هواپیماسها و موتور قطارها و تعویض کاتالیت تاکسی‌ها برخی از پیشنهادات در راستای کاهش آلودگی هوا است. رئیس مرکز ملی هوا و تغییر اقلیم سازمان حفاظت محیط زیست گفت: در مصوبه وزیران نیمه‌هائ است که وزارت نیرو نباید در نیروگاه‌ها فیلتراسیون نصب کند و اصلاحیهات وزیران در جایگاهی نیست که صنعتی را چه دولتی و چه خصوصی از نصب فیلتراسیون داشته‌اند.

احمد طاهری دربراره کاهش گوگرد در سوخت‌های اینترنتی مشغول به کار هستند و افرادی هستند که در طول روز از شهرستان‌های کوچک و روستا به شهرهای بزرگ مثل تهران آمده و مسافرکشی می‌کنند و شب‌ها به شهر خود بازگشته یا در ماشین خود شب را صبح می‌کنند. من به عنوان یک شهروند که شاهد عینی افراد فوق هستم از از گانی که طرح زوج و فرد از درب منزل را اعلام می‌کند برای این افراد که برای خود یک شغل دائم دست و پا کنند برای اینکه بتوانند در طول هفته همه روز به فعالیت مشغول باشند تا بتوانند هزینه خودرو خود را تأمین نمایند طرح و برنامه ای ارائه کنند به ویژه برای اینکه جوان و فرزندان خود و همین مرز و بوم می‌باشند، که چون آشنا و به قول معروف پارتی ندارند مجبورند با مسافرکشی امرار معاش نمایند بدین صورت میلیون‌ها سرپرست خانوار و جوان با کسری در هزینه ی زندگی خود مواجه می‌شوند.

سلامت

**نظارت سازمان غذا و دارو بر کترینگ‌های صنعتی برای حفظ سلامت عمومی**

سرپرست اداره امور مراکز نگهداری، توزیع و کترینگ‌های فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو اعلام کرد: با توجه به نقش مهم کترینگ‌های صنعتی در تأمین غذای گروه‌های بزرگ، رعایت معیارهای بهداشتی و ایمنی در این صنعت بسیار حائز اهمیت است و بازرسی‌های دوره‌ای به‌صورت مستمر انجام می‌شود. به گزارش ایسنا، مهندس محمدرضا نصیری، با اهمیت کترینگ‌های صنعتی در حفظ سلامت عمومی اشاره کرد و گفت: کترینگ‌های صنعتی نقش مهمی در تأمین غذای کارکنان کارخانه‌ها، بیمارستان‌ها، مدارس، شرکت‌های تولیدی و آزمایش آن‌ها برای شناسایی هرگونه آلودگی موجود در مواد غذایی و به‌ویژه کترینگ‌های صنعتی را به‌طور منظم انجام می‌دهد تا از رعایت معیارهای ایمنی غذا مانند HACCP اطمینان حاصل کند. همچنین، برنده‌های رادی تصادفی از مواد غذایی و آزمایش آن‌ها برای شناسایی هرگونه آلودگی میکروبی یا شیمیایی بخشی از فرآیند نظارتی ما است. بنابر اعلام سازمان غذا و دارو، نصیری با اشاره به چالش‌های این حوزه تصریح کرد: مدیریت پسماندهای غذایی، کنترل مواد اولیه و حفظ زنجیره سرد از جمله مواردی است که کترینگ‌های صنعتی باید به آن توجه ویژه داشته باشند. همچنین، کوچک‌ترین تخلف در رعایت معیارهای بهداشتی می‌تواند آسیب جدی به سلامت عمومی وارد کند و با خاطیان به‌صورت قانونی برخورد خواهد شد. سرپرست این اداره همچنین از اقدامات حمایتی سازمان خبر داد و گفت: برای ارتقای کیفیت و ایمنی در این صنعت، سازمان غذا و دارو تلاش دارد فرآیند صدور مجوز برای کترینگ‌های مجیزه و مدرن را تسهیل کند. همچنین، آموزش نیروی انسانی و ترویج استفاده از فناوری‌های پیشرفته مانند سیستم‌های مدیریت ایمنی غذا از دیگر اولویت‌های ما است. وی در پایان اظهار داشت: انتظار داریم کترینگ‌های صنعتی نه‌تنها به رعایت دقیق معیارها پایبند باشند، بلکه با نوآوری در ارائه خدمات و کاهش پسماند غذایی، در مسیر توسعه پایدار نیز گام بردارند. سلامت عمومی جامعه، هدف مشترک ما و فعالان این صنعت است.

سرپرست اداره امور مراکز نگهداری، توزیع و کترینگ‌های فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو اعلام کرد: با توجه به نقش مهم کترینگ‌های صنعتی در تأمین غذای گروه‌های بزرگ، رعایت معیارهای بهداشتی و ایمنی در این صنعت بسیار حائز اهمیت است و بازرسی‌های دوره‌ای به‌صورت مستمر انجام می‌شود. به گزارش ایسنا، مهندس محمدرضا نصیری، با اهمیت کترینگ‌های صنعتی در حفظ سلامت عمومی اشاره کرد و گفت: کترینگ‌های صنعتی نقش مهمی در تأمین غذای کارکنان کارخانه‌ها، بیمارستان‌ها، مدارس، شرکت‌های تولیدی و آزمایش آن‌ها برای شناسایی هرگونه آلودگی موجود در مواد غذایی و به‌ویژه کترینگ‌های صنعتی را به‌طور منظم انجام می‌دهد تا از رعایت معیارهای ایمنی غذا مانند HACCP اطمینان حاصل کند. همچنین، برنده‌های رادی تصادفی از مواد غذایی و آزمایش آن‌ها برای شناسایی هرگونه آلودگی میکروبی یا شیمیایی بخشی از فرآیند نظارتی ما است. بنابر اعلام سازمان غذا و دارو، نصیری با اشاره به چالش‌های این حوزه تصریح کرد: مدیریت پسماندهای غذایی، کنترل مواد اولیه و حفظ زنجیره سرد از جمله مواردی است که کترینگ‌های صنعتی باید به آن توجه ویژه داشته باشند. همچنین، کوچک‌ترین تخلف در رعایت معیارهای بهداشتی می‌تواند آسیب جدی به سلامت عمومی وارد کند و با خاطیان به‌صورت قانونی برخورد خواهد شد. سرپرست این اداره همچنین از اقدامات حمایتی سازمان خبر داد و گفت: برای ارتقای کیفیت و ایمنی در این صنعت، سازمان غذا و دارو تلاش دارد فرآیند صدور مجوز برای کترینگ‌های مجیزه و مدرن را تسهیل کند. همچنین، آموزش نیروی انسانی و ترویج استفاده از فناوری‌های پیشرفته مانند سیستم‌های مدیریت ایمنی غذا از دیگر اولویت‌های ما است. وی در پایان اظهار داشت: انتظار داریم کترینگ‌های صنعتی نه‌تنها به رعایت دقیق معیارها پایبند باشند، بلکه با نوآوری در ارائه خدمات و کاهش پسماند غذایی، در مسیر توسعه پایدار نیز گام بردارند. سلامت عمومی جامعه، هدف مشترک ما و فعالان این صنعت است.

سرپرست اداره امور مراکز نگهداری، توزیع و کترینگ‌های فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو اعلام کرد: با توجه به نقش مهم کترینگ‌های صنعتی در تأمین غذای گروه‌های بزرگ، رعایت معیارهای بهداشتی و ایمنی در این صنعت بسیار حائز اهمیت است و بازرسی‌های دوره‌ای به‌صورت مستمر انجام می‌شود. به گزارش ایسنا، مهندس محمدرضا نصیری، با اهمیت کترینگ‌های صنعتی در حفظ سلامت عمومی اشاره کرد و گفت: کترینگ‌های صنعتی نقش مهمی در تأمین غذای کارکنان کارخانه‌ها، بیمارستان‌ها، مدارس، شرکت‌های تولیدی و آزمایش آن‌ها برای شناسایی هرگونه آلودگی موجود در مواد غذایی و به‌ویژه کترینگ‌های صنعتی را به‌طور منظم انجام می‌دهد تا از رعایت معیارهای ایمنی غذا مانند HACCP اطمینان حاصل کند. همچنین، برنده‌های رادی تصادفی از مواد غذایی و آزمایش آن‌ها برای شناسایی هرگونه آلودگی میکروبی یا شیمیایی بخشی از فرآیند نظارتی ما است. بنابر اعلام سازمان غذا و دارو، نصیری با اشاره به چالش‌های این حوزه تصریح کرد: مدیریت پسماندهای غذایی، کنترل مواد اولیه و حفظ زنجیره سرد از جمله مواردی است که کترینگ‌های صنعتی باید به آن توجه ویژه داشته باشند. همچنین، کوچک‌ترین تخلف در رعایت معیارهای بهداشتی می‌تواند آسیب جدی به سلامت عمومی وارد کند و با خاطیان به‌صورت قانونی برخورد خواهد شد. سرپرست این اداره همچنین از اقدامات حمایتی سازمان خبر داد و گفت: برای ارتقای کیفیت و ایمنی در این صنعت، سازمان غذا و دارو تلاش دارد فرآیند صدور مجوز برای کترینگ‌های مجیزه و مدرن را تسهیل کند. همچنین، آموزش نیروی انسانی و ترویج استفاده از فناوری‌های پیشرفته مانند سیستم‌های مدیریت ایمنی غذا از دیگر اولویت‌های ما است. وی در پایان اظهار داشت: انتظار داریم کترینگ‌های صنعتی نه‌تنها به رعایت دقیق معیارها پایبند باشند، بلکه با نوآوری در ارائه خدمات و کاهش پسماند غذایی، در مسیر توسعه پایدار نیز گام بردارند. سلامت عمومی جامعه، هدف مشترک ما و فعالان این صنعت است.

سرپرست اداره امور مراکز نگهداری، توزیع و کترینگ‌های فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو اعلام کرد: با توجه به نقش مهم کترینگ‌های صنعتی در تأمین غذای گروه‌های بزرگ، رعایت معیارهای بهداشتی و ایمنی در این صنعت بسیار حائز اهمیت است و بازرسی‌های دوره‌ای به‌صورت مستمر انجام می‌شود. به گزارش ایسنا، مهندس محمدرضا نصیری، با اهمیت کترینگ‌های صنعتی در حفظ سلامت عمومی اشاره کرد و گفت: کترینگ‌های صنعتی نقش مهمی در تأمین غذای کارکنان کارخانه‌ها، بیمارستان‌ها، مدارس، شرکت‌های تولیدی و آزمایش آن‌ها برای شناسایی هرگونه آلودگی موجود در مواد غذایی و به‌ویژه کترینگ‌های صنعتی را به‌طور منظم انجام می‌دهد تا از رعایت معیارهای ایمنی غذا مانند HACCP اطمینان حاصل کند. همچنین، برنده‌های رادی تصادفی از مواد غذایی و آزمایش آن‌ها برای شناسایی هرگونه آلودگی میکروبی یا شیمیایی بخشی از فرآیند نظارتی ما است. بنابر اعلام سازمان غذا و دارو، نصیری با اشاره به چالش‌های این حوزه تصریح کرد: مدیریت پسماندهای غذایی، کنترل مواد اولیه و حفظ زنجیره سرد از جمله مواردی است که کترینگ‌های صنعتی باید به آن توجه ویژه داشته باشند. همچنین، کوچک‌ترین تخلف در رعایت معیارهای بهداشتی می‌تواند آسیب جدی به سلامت عمومی وارد کند و با خاطیان به‌صورت قانونی برخورد خواهد شد. سرپرست این اداره همچنین از اقدامات حمایتی سازمان خبر داد و گفت: برای ارتقای کیفیت و ایمنی در این صنعت، سازمان غذا و دارو تلاش دارد فرآیند صدور مجوز برای کترینگ‌های مجیزه و مدرن را تسهیل کند. همچنین، آموزش نیروی انسانی و ترویج استفاده از فناوری‌های پیشرفته مانند سیستم‌های مدیریت ایمنی غذا از دیگر اولویت‌های ما است. وی در پایان اظهار داشت: انتظار داریم کترینگ‌های صنعتی نه‌تنها به رعایت دقیق معیارها پایبند باشند، بلکه با نوآوری در ارائه خدمات و کاهش پسماند غذایی، در مسیر توسعه پایدار نیز گام بردارند. سلامت عمومی جامعه، هدف مشترک ما و فعالان این صنعت است.

سرپرست اداره امور مراکز نگهداری، توزیع و کترینگ‌های فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو اعلام کرد: با توجه به نقش مهم کترینگ‌های صنعتی در تأمین غذای گروه‌های بزرگ، رعایت معیارهای بهداشتی و ایمنی در این صنعت بسیار حائز اهمیت است و بازرسی‌های دوره‌ای به‌صورت مستمر انجام می‌شود. به گزارش ایسنا، مهندس محمدرضا نصیری، با اهمیت کترینگ‌های صنعتی در حفظ سلامت عمومی اشاره کرد و گفت: کترینگ‌های صنعتی نقش مهمی در تأمین غذای کارکنان کارخانه‌ها، بیمارستان‌ها، مدارس، شرکت‌های تولیدی و آزمایش آن‌ها برای شناسایی هرگونه آلودگی موجود در مواد غذایی و به‌ویژه کترینگ‌های صنعتی را به‌طور منظم انجام می‌دهد تا از رعایت معیارهای ایمنی غذا مانند HACCP اطمینان حاصل کند. همچنین، برنده‌های رادی تصادفی از مواد غذایی و آزمایش آن‌ها برای شناسایی هرگونه آلودگی میکروبی یا شیمیایی بخشی از فرآیند نظارتی ما است. بنابر اعلام سازمان غذا و دارو، نصیری با اشاره به چالش‌های این حوزه تصریح کرد: مدیریت پسماندهای غذایی، کنترل مواد اولیه و حفظ زنجیره سرد از جمله مواردی است که کترینگ‌های صنعتی باید به آن توجه ویژه داشته باشند. همچنین، کوچک‌ترین تخلف در رعایت معیارهای بهداشتی می‌تواند آسیب جدی به سلامت عمومی وارد کند و با خاطیان به‌صورت قانونی برخورد خواهد شد. سرپرست این اداره همچنین از اقدامات حمایتی سازمان خبر داد و گفت: برای ارتقای کیفیت و ایمنی در این صنعت، سازمان غذا و دارو تلاش دارد فرآیند صدور مجوز برای کترینگ‌های مجیزه و مدرن را تسهیل کند. همچنین، آموزش نیروی انسانی و ترویج استفاده از فناوری‌های پیشرفته مانند سیستم‌های مدیریت ایمنی غذا از دیگر اولویت‌های ما است. وی در پایان اظهار داشت: انتظار داریم کترینگ‌های صنعتی نه‌تنها به رعایت دقیق معیارها پایبند باشند، بلکه با نوآوری در ارائه خدمات و کاهش پسماند غذایی، در مسیر توسعه پایدار نیز گام بردارند. سلامت عمومی جامعه، هدف مشترک ما و فعالان این صنعت است.

سرپرست اداره امور مراکز نگهداری، توزیع و کترینگ‌های فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو اعلام کرد: با توجه به نقش مهم کترینگ‌های صنعتی در تأمین غذای گروه‌های بزرگ، رعایت معیارهای بهداشتی و ایمنی در این صنعت بسیار حائز اهمیت است و بازرسی‌های دوره‌ای به‌صورت مستمر انجام می‌شود. به گزارش ایسنا، مهندس محمدرضا نصیری، با اهمیت کترینگ‌های صنعتی در حفظ سلامت عمومی اشاره کرد و گفت: کترینگ‌های صنعتی نقش مهمی در تأمین غذای کارکنان کارخانه‌ها، بیمارستان‌ها، مدارس، شرکت‌های تولیدی و آزمایش آن‌ها برای شناسایی هرگونه آلودگی موجود در مواد غذایی و به‌ویژه کترینگ‌های صنعتی را به‌طور منظم انجام می‌دهد تا از رعایت معیارهای ایمنی غذا مانند HACCP اطمینان حاصل کند. همچنین، برنده‌های رادی تصادفی از مواد غذایی و آزمایش آن‌ها برای شناسایی هرگونه آلودگی میکروبی یا شیمیایی بخشی از فرآیند نظارتی ما است. بنابر اعلام سازمان غذا و دارو، نصیری با اشاره به چالش‌های این حوزه تصریح کرد: مدیریت پسماندهای غذایی، کنترل مواد اولیه و حفظ زنجیره سرد از جمله مواردی است که کترینگ‌های صنعتی باید به آن توجه ویژه داشته باشند. همچنین، کوچک‌ترین تخلف در رعایت معیارهای بهداشتی می‌تواند آسیب جدی به سلامت عمومی وارد کند و با خاطیان به‌صورت قانونی برخورد خواهد شد. سرپرست این اداره همچنین از اقدامات حمایتی سازمان خبر داد و گفت: برای ارتقای کیفیت و ایمنی در این صنعت، سازمان غذا و دارو تلاش دارد فرآیند صدور مجوز برای کترینگ‌های مجیزه و مدرن را تسهیل کند. همچنین، آموزش نیروی انسانی و ترویج استفاده از فناوری‌های پیشرفته مانند سیستم‌های مدیریت ایمنی غذا از دیگر اولویت‌های ما است. وی در پایان اظهار داشت: انتظار داریم کترینگ‌های صنعتی نه‌تنها به رعایت دقیق معیارها پایبند باشند، بلکه با نوآوری در ارائه خدمات و کاهش پسماند غذایی، در مسیر توسعه پایدار نیز گام بردارند. سلامت عمومی جامعه، هدف مشترک ما و فعالان این صنعت است.

سرپرست اداره امور مراکز نگهداری، توزیع و کترینگ‌های فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو اعلام کرد: با توجه به نقش مهم کترینگ‌های صنعتی در تأمین غذای گروه‌های بزرگ، رعایت معیارهای بهداشتی و ایمنی در این صنعت بسیار حائز اهمیت است و بازرسی‌های دوره‌ای به‌صورت مستمر انجام می‌شود. به گزارش ایسنا، مهندس محمدرضا نصیری، با اهمیت کترینگ‌های صنعتی در حفظ سلامت عمومی اشاره کرد و گفت: کترینگ‌های صنعتی نقش مهمی در تأمین غذای کارکنان کارخانه‌ها، بیمارستان‌ها، مدارس، شرکت‌های تولیدی و آزمایش آن‌ها برای شناسایی هرگونه آلودگی موجود در مواد غذایی و به‌ویژه کترینگ‌های صنعتی را به‌طور منظم انجام می‌دهد تا از رعایت معیارهای ایمنی غذا مانند HACCP اطمینان حاصل کند. همچنین، برنده‌های رادی تصادفی از مواد غذایی و آزمایش آن‌ها برای شناسایی هرگونه آلودگی میکروبی یا شیمیایی بخشی از فرآیند نظارتی ما است. بنابر اعلام سازمان غذا و دارو، نصیری با اشاره به چالش‌های این حوزه تصریح کرد: مدیریت پسماندهای غذایی، کنترل مواد اولیه و حفظ زنجیره سرد از جمله مواردی است که کترینگ‌های صنعتی باید به آن توجه ویژه داشته باشند. همچنین، کوچک‌ترین تخلف در رعایت معیارهای بهداشتی می‌تواند آسیب جدی به سلامت عمومی وارد کند و با خاطیان به‌صورت قانونی برخورد خواهد شد. سرپرست این اداره همچنین از اقدامات حمایتی سازمان خبر داد و گفت: برای ارتقای کیفیت و ایمنی در این صنعت، سازمان غذا و دارو تلاش دارد فرآیند صدور مجوز برای کترینگ‌های مجیزه و مدرن را تسهیل کند. همچنین، آموزش نیروی انسانی و ترویج استفاده از فناوری‌های پیشرفته مانند سیستم‌های مدیریت ایمنی غذا از دیگر اولویت‌های ما است. وی در پایان اظهار داشت: انتظار داریم کترینگ‌های صنعتی نه‌تنها به رعایت دقیق معیارها پایبند باشند، بلکه با نوآوری در ارائه خدمات و کاهش پسماند غذایی، در مسیر توسعه پایدار نیز گام بردارند. سلامت عمومی جامعه، هدف مشترک ما و فعالان این صنعت است.

سرپرست اداره امور مراکز نگهداری، توزیع و کترینگ‌های فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو اعلام کرد: با توجه به نقش مهم کترینگ‌های صنعتی در تأمین غذای گروه‌های بزرگ، رعایت معیارهای بهداشتی و ایمنی در این صنعت بسیار حائز اهمیت است و بازرسی‌های دوره‌ای به‌صورت مستمر انجام می‌شود. به گزارش ایسنا، مهندس محمدرضا نصیری، با اهمیت کترینگ‌های صنعتی در حفظ سلامت عمومی اشاره کرد و گفت: کترینگ‌های صنعتی نقش مهمی در تأمین غذای کارکنان کارخانه‌ها، بیمارستان‌ها، مدارس، شرکت‌های تولیدی و آزمایش آن‌ها برای شناسایی هرگونه آلودگی موجود در مواد غذایی و به‌ویژه کترینگ‌های صنعتی را به‌طور منظم انجام می‌دهد تا از رعایت معیارهای ایمنی غذا مانند HACCP اطمینان حاصل کند. همچنین، برنده‌های رادی تصادفی از مواد غذایی و آزمایش آن‌ها برای شناسایی هرگونه آلودگی میکروبی یا شیمیایی بخشی از فرآیند نظارتی ما است. بنابر اعلام سازمان غذا و دارو، نصیری با اشاره به چالش‌های این حوزه تصریح کرد: مدیریت پسماندهای غذایی، کنترل مواد اولیه و حفظ زنجیره سرد از جمله مواردی است که کترینگ‌های صنعتی باید به آن توجه ویژه داشته باشند. همچنین، کوچک‌ترین تخلف در رعایت معیارهای بهداشتی می‌تواند آسیب جدی به سلامت عمومی وارد کند و با خاطیان به‌صورت قانونی برخورد خواهد شد. سرپرست این اداره همچنین از اقدامات حمایتی سازمان خبر داد و گفت: برای ارتقای کیفیت و ایمنی در این صنعت، سازمان غذا و دارو تلاش دارد فرآیند صدور مجوز برای کترینگ‌های مجیزه و مدرن را تسهیل کند. همچنین، آموزش نیروی انسانی و ترویج استفاده از فناوری‌های پیشرفته مانند سیستم‌های مدیریت ایمنی غذا از دیگر اولویت‌های ما است. وی در پایان اظهار داشت: انتظار داریم کترینگ‌های صنعتی نه‌تنها به رعایت دقیق معیارها پایبند باشند، بلکه با نوآوری در ارائه خدمات و کاهش پسماند غذایی، در مسیر توسعه پایدار نیز گام بردارند. سلامت عمومی جامعه، هدف مشترک ما و فعالان این صنعت است.

سرپرست اداره امور مراکز نگهداری، توزیع و کترینگ‌های فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو اعلام کرد: با توجه به نقش مهم کترینگ‌های صنعتی در تأمین غذای گروه‌های بزرگ، رعایت معیارهای بهداشتی و ایمنی در این صنعت بسیار حائز اهمیت است و بازرسی‌های دوره‌ای به‌صورت مستمر انجام می‌شود. به گزارش ایسنا، مهندس محمدرضا نصیری، با اهمیت کترینگ‌های صنعتی در حفظ سلامت عمومی اشاره کرد و گفت: کترینگ‌های صنعتی نقش مهمی در تأمین غذای کارکنان کارخانه‌ها، بیمارستان‌ها، مدارس، شرکت‌های تولیدی و آزمایش آن‌ها برای شناسایی هرگونه آلودگی موجود در مواد غذایی و به‌ویژه کترینگ‌های صنعتی را به‌طور منظم انجام می‌دهد تا از رعایت معیارهای ایمنی غذا مانند HACCP اطمینان حاصل کند. همچنین، برنده‌های رادی تصادفی از مواد غذایی و آزمایش آن‌ها برای شناسایی هرگونه آلودگی میکروبی یا شیمیایی بخشی از فرآیند نظارتی ما است. بنابر اعلام سازمان غذا و دارو، نصیری با اشاره به چالش‌های این حوزه تصریح کرد: مدیریت پسماندهای غذایی، کنترل مواد اولیه و حفظ زنجیره سرد از جمله مواردی است که کترینگ‌های صنعتی باید به آن توجه ویژه داشته باشند. همچنین، کوچک‌ترین تخلف در رعایت معیارهای بهداشتی می‌تواند آسیب جدی به سلامت عمومی وارد کند و با خاطیان به‌صورت قانونی برخورد خواهد شد. سرپرست این اداره همچنین از اقدامات حمایتی سازمان خبر داد و گفت: برای ارتقای کیفیت و ایمنی در این صنعت، سازمان غذا و دارو تلاش دارد فرآیند صدور مجوز برای کترینگ‌های مجیزه و مدرن را تسهیل کند. همچنین، آموزش نیروی انسانی و ترویج استفاده از فناوری‌های پیشرفته مانند سیستم‌های مدیریت ایمنی غذا از دیگر اولویت‌های ما است. وی در پایان اظهار داشت: انتظار داریم کترینگ‌های صنعتی نه‌تنها به رعایت دقیق معیارها پایبند باشند، بلکه با نوآوری در ارائه خدمات و کاهش پسماند غذایی، در مسیر توسعه پایدار نیز گام بردارند. سلامت عمومی جامعه، هدف مشترک ما و فعالان این صنعت است.

سرپرست اداره امور مراکز نگهداری، توزیع و کترینگ‌های فرآورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو اعلام کرد: با توجه به نقش مهم کترینگ‌های صنعتی در تأمین غذای گروه‌های بزرگ، رعایت معیارهای بهداشتی و ایمنی در این صنعت بسیار حائز اهمیت است و بازرسی‌های دوره‌ای به‌صورت مستمر انجام می‌شود. به گزارش ایسنا، مهندس محمدرضا نصیری، با اهمیت کترینگ‌های صنعتی در حفظ سلامت عمومی اشاره کرد و گفت: کترینگ‌های صنعتی نقش مهمی در تأمین غذای کارکنان کارخانه‌ها، بیمارستان‌ها، مدارس، شرکت‌های تولیدی و آزمایش آن‌ها برای شناسایی هرگونه آلودگی موجود در مواد غذایی و به‌ویژه کترینگ‌های صنعتی را به‌طور منظم انجام می‌دهد تا از رعایت معیارهای ایمنی غذا مانند HACCP اطمینان حاصل کند. همچنین، برنده‌های رادی تصادفی از مواد غذایی و آزمایش آن‌ها برای شناسایی هرگونه آلودگی میکروبی یا شیمیایی بخشی از فرآیند نظارتی ما است. بنابر اعلام سازمان غذا و دارو، نصیری با اشاره به چالش‌های این حوزه تصریح کرد: مدیریت پسماندهای غذایی، کنترل مواد اولیه و حفظ زنجیره سرد از جمله مواردی است که کترینگ‌های صنعتی باید به آن توجه ویژه داشته باشند. همچنین، کوچک‌ترین تخلف در رعایت معیارهای بهداشتی می‌تواند آسیب جدی به سلامت عمومی وارد کند و با خاطیان به‌صورت قانونی برخورد خواهد شد. سرپرست این اداره همچنین از اقدامات حمایتی سازمان خبر داد و گفت: برای ارتقای کیفیت و ایمنی در این صنعت، سازمان غذا و دارو تلاش دارد فرآیند صدور مجوز برای کترینگ‌های مجیزه و مدرن را تسهیل کند. همچنین، آموزش نیروی انسانی و ترویج استفاده از فناوری‌های پیشرفته مانند سیستم‌های مدیریت ایمنی غذا از دیگر اولویت‌های ما است. وی در پایان اظهار داشت: انتظار داریم کترینگ‌های صنعتی نه‌تنها به رعایت دقیق معیارها پایبند باشند، بلکه با نوآوری در ارائه خدمات و کاهش پسماند غذایی، در مسیر توسعه پایدار نیز گام بردارند. سلامت عمومی جامعه، هدف مشترک ما و فعالان این صنعت است.

دوشنبه ۱ بهمن ۱۴۰۳ - ۱۹ رجب ۱۴۴۶ - ۲۰ ژوئیه ۲۰۲۵ - ۲۰ سال بیست و چهارم - شماره ۶۴۵۷

یادداشت

### طرح زوج و فرد عامل ییکاری میلیون‌ها ایرانی داود علی بابایی

بسیاری از جوانان و حتی سالخوردگان از طریق مسافرکشی یا تاکسی‌های اینترنتی با ماشین‌های شخصی خود امرار معاش می‌کنند. برحسب آمارهای ارائه شده حدود ۴ و نیم میلیون نفر به صورت تمام وقت یا پاره وقت در تاکسی‌های اینترنتی مشغول به فعالیت هستند. بسا اعلام طرح زوج و فرد از درب منزل این افراد حداکثر ۴ روز در هفته می‌توانند به فعالیت بپردازند. باید به نکات زیر توجه کرد:

۱- افرادی که شغل مناسب ندارند یا به عبارت دیگر بیکار هستند مجبورند برای امرار معاش خود وخانواده ی خود به مسافر کشی روی بیاورند.

۲- جوانان حتی تحصیل کرده‌ها از دیلم تا دکترا به علت ناتوانی دولت در ایجاد شغل مناسب به مسافرکشی روی آورده اند.

۳- افراد بازنشسته ای که به علت ناتوانی تأمین هزینه‌های خود با حقوق بازنشستگی، مجبورند شغلی دست و پا کنند و اکثرا به این گونه مشاغل روی آورده اند. ۴- زنان سرپرست خانوار که دولت کمکی به آن‌ها نمی‌کند برای امرار معاش فرزندان خود چاره ای جز مسافرکشی ندارند.

۵- افرادی که به صورت تمام یا نیمه وقت در تاکسی‌های اینترنتی مشغول به کار هستند ۶- افرادی هستند که در طول روز از شهرستان‌های کوچک و روستا به شهرهای بزرگ مثل تهران آمده و مسافرکشی می‌کنند و شب‌ها به شهر خود بازگشته یا در ماشین خود شب را صبح می‌کنند. من به عنوان یک شهروند که شاهد عینی افراد فوق هستم از از گانی که طرح زوج و فرد از درب منزل را اعلام می‌کند برای این افراد که برای خود یک شغل دائم دست و پا کنند برای اینکه بتوانند در طول هفته همه روز به فعالیت مشغول باشند تا بتوانند هزینه خودرو خود را تأمین نمایند طرح و برنامه ای ارائه کنند به ویژه برای اینکه جوان و فرزندان خود و همین مرز و بوم می‌باشند، که چون آشنا و به قول معروف پارتی ندارند مجبورند با مسافرکشی امرار معاش نمایند بدین صورت میلیون‌ها سرپرست خانوار و جوان با کسری در هزینه ی زندگی خود مواجه می‌شوند.