



**گروه شیلات** - یزدان مرادی - روز ۷ ژوئن (۱۷ خرداد) توسط سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد (FAO) و سازمان بهداشت جهانی (WHO) روز جهانی ایمنی غذا نامگذاری شده است. به همین مناسبت سازمان‌های مرتبط با غذا، جوامع مدنی، دانشگاهیان و سایر علاقه‌مندان در سراسر جهان، این روز را گرامی می‌دارند. روز ایمنی غذا هر ساله یک شعار هدفمند دارد که این شعار اهمیت برنامه‌ها و اقدامات آن سال را مشخص می‌کند. شعار روز ایمنی غذا در سال ۲۰۲۶ میلادی «از بار بیماری‌های ناشی از غذا تا راه‌حل‌ها، غذای ایمن برای همه، در همه‌جا» تعیین شده است. طبق اعلام سازمان بهداشت جهانی حدود ۲۰۰ بیماری مختلف از مصرف غذای ناسالم گزارش شده که متخصصان توصیه می‌کنند مصرف مایه در وعده‌های غذایی افزایش یابد.

به گزارش اقتصادسراسرآمد، یزدان مرادی، محقق حوزه آبزیان و عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات علوم شیلاتی کشور به مناسبت روز جهانی ایمنی غذا آورده است: دسترسی به مقدار کافی غذای سالم و مغذی برای حفظ زندگی و ارتقای سلامت انسان ضروری است. بیماری‌های ناشی از مصرف غذا یک مشکل جهانی با اهمیت هستند. این بیماری‌ها اغلب از مصرف غذای آلوده به باکتری‌های بیماری‌زا، ویروس‌ها، انگل‌ها یا مواد شیمیایی مضر مثل فلزات سنگین، باقیمانده‌های سموم کشاورزی و آلاینده‌های نفتی ناشی می‌شود.

طبق اعلام سازمان بهداشت جهانی (۲۰۲۴) حدود ۲۰۰ بیماری مختلف از مصرف غذای ناسالم گزارش شده است

یک محقق حوزه آبزیان در روز جهانی ایمنی غذا نوشت:

# ضرورت افزایش مصرف ماهی در وعده‌های غذایی

## غذاهای دریایی خطر ابتلا به بیماری‌های عروق کرونر قلب را کاهش می‌دهند

گاهی منحصربه‌فرد «غذای سلامت نامیده» شده‌اند. اگر چه آبزیان از ارزش غذایی بالا از جنبه سلامت برخوردار هستند اما به دلیل برخی ویژگی‌ها از جمله رطوبت بالا، اسیدهای چرب غیراشباع و همچنین تنوع باکتری‌ها در محیط آبی نسبت به سایر مواد غذایی بیشتر مستعد فساد میکروبی و شیمیایی هستند.

زندگی آبزیان در محیط‌های آبی غیر قابل کنترل موجب آلودگی به فلزات سنگین، باقیمانده‌های نفتی و سایر آلاینده‌های زیستی است که از عوامل مهم بیماری‌زای ناشی از مصرف غذاهای دریایی هستند. این عوامل تابع محیط زیست آنها است. به این دلایل و شرایط خاص حفظ کیفیت، جلوگیری از فساد و همچنین تولید و عرضه غذای سالم با منشأ آبزیان از حساسیت بالاتری برخوردار است که لازم است بیش از سایر مواد غذایی مورد توجه قرار گیرد.

قابلیت پیشگیری و هضم و بسیاری از این بیماری‌ها را می‌توان از طریق اقداماتی مانند شست‌شو، پوست کندن، پختن، پاستوریزه کردن، جابجایی بهداشتی، بسته‌بندی، سرد کردن و انجماد پیشگیری کرد.

با این حال سهم نسبی عوامل مختلف بیماری‌زایی ناشی از غذا در بیماری از نظر جغرافیایی متفاوت است و خطرات متفاوتی را برای جمعیت‌های مختلف به همراه دارد. بنابراین، هیچ راه‌حل «یکسان برای همه» برای پیشگیری وجود ندارد. تغییرات اقلیمی عاملی در ایجاد خطرات ایمنی مواد غذایی است. این تغییرات می‌تواند رشد و گسترش برخی از باکتری‌ها، ویروس‌ها و سموم مضر را در غذا، خاک و آب آسان‌تر کند.

پیشگیری از بروز بیماری‌های ناشی از غذا با اقدام جمعی برای شناسایی، اولویت‌بندی و به‌کارگیری راه‌حل‌های مؤثر و اطمینان‌بخش قابل انجام است. اقدام جمعی به جلوگیری از مصرف غذای آلوده به باکتری‌های بیماری‌زا، ویروس‌ها، انگل‌ها یا مواد شیمیایی مضر کمک می‌کند. همه افراد مؤثر در زنجیره غذایی، از کشاورزان و تولیدکنندگان گرفته تا حمل‌کنندگان، خرده‌فروشان، بازرسان مواد غذایی، آشپزها و مصرف‌کنندگان به سهم خود می‌توانند از بروز بیماری‌های ناشی از مصرف غذای ناسالم

جلوگیری کنند. بازیگران عمده این زنجیره سازمان‌های دولتی، کسب‌وکارهای مرتبط، متخصصان سلامت و مصرف‌کنندگان هستند.

دولت‌ها می‌توانند با تدوین سیاست‌ها و برنامه‌ریزی کوتاه‌مدت، میان‌مدت و بلندمدت، اطمینان حاصل کنند که ایمنی مواد غذایی یک اولویت با اهمیت و مستمر است. سازمان‌های مسئول با استفاده از برآوردهای وضعیت موجود و سایر داده‌ها، خطرات ناشی از بروز بیماری ناشی از غذا را رتبه‌بندی کرده و اقدامات پیشگیرانه را اولویت‌بندی کنند و منابع مالی و حمایتی را به جایی که بیشترین نیاز را دارند، هدایت کنند. سازمان‌های دولتی همچنین باید از طریق نظارت بر بیماری‌های منتقل شده از غذا پایش مواد غذایی تقویت کنند و از این داده‌ها برای هدایت اقدامات مؤثر مدیریت ریسک و پیگیری پیشرفت کار استفاده کنند.

کسب‌وکارهای غذایی که یکی از مهم‌ترین و گسترده‌ترین شبکه مؤثر در تامین، توزیع و عرضه مواد غذایی هستند و می‌توانند با آموزش و آگاهی‌بخشی به کارکنان در مورد جدیدترین شیوه‌های ایمنی مواد غذایی هشدار بروز خطرات نوظهور را تقویت کنند و از برنامه‌های ایمنی مواد غذایی از جمله آئین کارهای کدکس Codex، شیوه‌های بهداشت خوب (GHP) و تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی (HACCP) برای شناسایی و کنترل مخاطرات و مدیریت ایمنی مواد غذایی از تولید تا مصرف استفاده کنند.

مصرف‌کنندگان که به شکل مستقیم در معرض بیماری ناشی از غذای ناسالم هستند نیز می‌توانند نقش بسیار مؤثری در جلوگیری از فساد مواد غذایی و جلوگیری از بروز بیماری داشته باشند. آنها می‌توانند با تهیه غذای سالم‌تر در خانه نحوه درست استفاده از غذا را ترویج کنند.

متخصصان سلامت از دیگر افراد دخیل در ایمنی غذایی هستند که می‌توانند با بهبود برنامه‌های تشخیص، مدیریت بالینی و کنترل بیماری‌های ناشی از غذا، تشخیص بیماری را تقویت کنند تا مناطق با بار بالاتر را بهتر شناسایی کنند همچنین برای ارتقای نظارت یکپارچه بر بیماری‌ها در سراسر بخش‌ها همکاری کنند.



## رئیس اداره سرمایه‌گذاری وزارت میراث فرهنگی به اقتصاد سراسر آمدی گوید: اعطای ۵۳ میلیارد تومان به سرمایه‌گذاران توریسیم دریایی مکران

رئیس اداره سرمایه‌گذاری، زیرساخت و مناطق نمونه گردشگری وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی از اعطای تسهیلات به سرمایه‌گذاران بخش خصوصی جهت ایجاد تاسیسات مرتبط با تاسیسات گردشگری و دریایی در سواحل مکران خبر داد.

به گزارش اقتصادسراسرآمد، احمد تجری در گفت و گو با خبرنگار اقتصاد سراسرآمد از اعطای تسهیلات به سرمایه‌گذاران بخش خصوصی جهت ایجاد تاسیسات مرتبط با تاسیسات گردشگری و دریایی در سواحل مکران خبر داد و گفت: در همین راستا برای جذب سرمایه‌گذاران بخش خصوصی در صنعت توریسم دریایی استان سیستان و بلوچستان از محل تبصره ۱۸، مبلغ ۵۳ میلیارد تومان تسهیلات در نظر گرفته شده است.

رئیس اداره سرمایه‌گذاری، زیرساخت و مناطق نمونه گردشگری وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی در ادامه با اشاره به اینکه هدف گذاری شده است ۱۰ درصد از تولید ناخالص مکران از طریق جذب گردشگری داخلی و خارجی حاصل شود، تصریح کرد: در راستای سیاست‌های توسعه سواحل مکران، ۲۳ پروژه با سرمایه‌گذاری بیش از ۷ هزار و ۶۰۰ میلیارد تومان در نوار ساحلی دریای عمان در دست ساخت است.

این مقام مسئول در وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی، تصریح کرد: طرح توسعه مکران با تمرکز بر زیرساخت‌ها، گردشگری آبی - ساحلی، گردشگری روستایی و کشاورزی، گردشگری سلامت و زیرساخت‌های حمل و نقل طراحی شده و با استفاده از تسهیلات بانکی، مشوق‌های دولتی و همکاری بین دستگاهی در حال اجراست. وی با تاکید بر ضرورت حمایت از سرمایه‌گذاران بخش خصوصی در صنعت توریسم مکران، گفت: فراهم کردن مشقات لازم برای افزایش جاذبه اقتصادی اجرای پروژه در اراضی با کاربری گردشگری ساحلی شامل صدور مجوز احداث تاسیسات ترکیبی گردشگری - مسافری و غیره می‌تواند در خصوص توسعه توریسم مکران رهگشا باشد. تجری، اذعان داشت: باید توجه داشت بخشودگی‌های مالیاتی و معافیت پرداخت عوارض برای سرمایه‌گذاران در حوزه گردشگری سبز نقش بسیار مهمی در افزایش حضور سرمایه‌گذاران در منطقه خواهد داشت؛ از سوی دیگر جهت رفع موانع موجود در صنعت توریسم مکران، تدوین اسناد بالادستی و قوانین و مقررات برای ساماندهی کسب و کارهای خرد محلی پیشنهاد شده است. به گفته وی، مکران به دلیل قرار گیری در منطقه استراتژیک، ممتاز و متمایز بستر بسیار مناسبی برای سرمایه‌گذاری خارجی است؛ سواحل منطقه و همسایگی با کشورهای حاشیه خلیج فارس، دریای عمان، کشور پاکستان و مسیر ترانزیتی، شرایط مناسبی برای سرمایه‌گذاران خارجی ایجاد کرده است. رئیس اداره سرمایه‌گذاری، زیرساخت و مناطق نمونه گردشگری وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی، گفت: یکی از مهمترین برنامه‌های وزارتخانه، افزایش مشوق‌های سرمایه‌گذاری در منطقه و ایجاد بستر هماهنگی و انسجام بخشی با دستگاه‌های اجرایی در چارچوب شورای توسعه مکران است؛ این اقدامات و هدایت طرح‌های گردشگری با برنامه ریزی صورت گرفته، رشد شتابان و توسعه هدفمند گردشگری منطقه را به دنبال خواهد داشت و سبب می‌شود در آینده سرمایه‌گذاری‌های زیادی را در منطقه شاهد باشیم.



## رئیس گروه پژوهشکده گردشگری دریایی در گفت و گو با اقتصادسراسر آمد: ضرورت پژوهش‌های گسترده در توریسیم دریایی کشور

رئیس گروه پژوهشکده گردشگری دریایی وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی بر ضرورت انجام پژوهش‌های گسترده در زمینه توسعه و رونق توریسم دریایی و ساحلی تاکید کرد و گفت: وجود دریای خزر، دریای عمان، خلیج فارس و جزایر آن و نیز نوار ساحلی گسترده در کشور یکی از مهمترین ظرفیت‌های گردشگری کشور محسوب می‌شود که باید حداکثر استفاده از آن در زمینه جذب گردشگر و در نهایت رونق اقتصادی کشور، برده شود.

ناصر رضایی در گفت و گو با خبرنگار اقتصاد سراسرآمد بر ضرورت انجام پژوهش‌های گسترده در زمینه توسعه و رونق توریسم دریایی و ساحلی تاکید کرد و گفت: وجود دریای خزر، دریای عمان، خلیج فارس و جزایر آن و نیز نوار ساحلی گسترده در کشور یکی از مهمترین ظرفیت‌های گردشگری کشور محسوب می‌شود که باید حداکثر استفاده از آن در زمینه جذب گردشگر و در نهایت رونق اقتصادی کشور، برده شود.

رئیس گروه پژوهشکده گردشگری دریایی وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی، افزود: از سوی دیگر می‌توانیم با توسعه توریسم دریایی در جنوب کشور، زمینه ارتباطات گسترده‌تر با کشورهای حاشیه جنوبی خلیج فارس را نیز فراهم کنیم. وی با تاکید بر اینکه توریسم دریایی شامل گردشگری در دریا، زیر دریا و ساحل می‌شود، اذعان داشت: می‌توان با پژوهش‌های علمی و دانشگاهی زمینه ایجاد امکانات گردشگری و زیرساخت‌های لازم را برای ایجاد تعریف درست از گردشگری دریایی و جذب گردشگر فراهم کرد.

رضایی به ماده ۱۰۰ برنامه ششم توسعه مبنی بر ضرورت توسعه گردشگری ساحلی و جنگلی اشاره کرد و گفت: متأسفانه ارزشیابی و پژوهش به منظور دستیابی به اهداف تعیین شده در این خصوص مبنی بر ارزیابی سواحل شمالی و جنوبی کشور به نتیجه نرسید اما در برنامه هفتم توسعه مواردی در راستای توسعه توریسم دریایی دیده شده است. وی یادآور شد: دانشگاه گیلان نسبت به ارزیابی و پژوهش در خصوص گردشگری دریایی در نوار ساحلی خزر در سه استان شمالی کشور اقدام کرده است که نتایج آن پس از تایید پژوهشکده گردشگری در اختیار معاونت گردشگری وزارت میراث فرهنگی قرار گرفت. رئیس گروه پژوهشکده گردشگری دریایی وزارت میراث فرهنگی، گردشگری و صنایع دستی در خصوص پژوهش‌های انجام شده در طرح‌های آمایش سرزمینی در جنوب کشور به مطالعات انجام شده در قالب طرح توسعه مکران توسط دانشگاه شهید بهشتی، اشاره کرد و گفت: طی این پروژه نیز موارد قابل توسعه در سواحل مکران متناسب با رعایت موازین زیست محیطی مورد ارزیابی قرار گرفته است. وی در ادامه به سیاست‌های کلان کشور در خصوص اقتصاد دریا محور اشاره کرد و گفت: باید توجه داشت گردشگری یکی از ارکان مهم اقتصاد دریا محور در کشور ما محسوب می‌شود که باید زمینه‌های توسعه آن فراهم شود. به گفته رضایی، پروژه‌های پژوهشی در پژوهشکده گردشگری کشور در قالب پروژه‌های کوتاه مدت، میان مدت و بلند مدت اجرایی می‌شوند که طی آن با انجام مطالعات گسترده، مکان یابی و نیز ظرفیت تحمل و توسعه مناطق گردشگری بررسی می‌شود.



دوشنبه ۱۸- خرداد ۱۴۰۵ - سال دوازدهم- شماره ۲۵۰۵

## اقتصاد دریا

### شیلات

فناوری پرورش فوق‌متراکم میگو در تنگستان بومی سازی شد



مدیر شهرک های کشاورزی استان بوشهر از بومی‌سازی و اثبات فناوری پرورش فوق‌متراکم میگو در سیستم‌های مدار بسته در شهرک مولد دلیران در شهرستان تنگستان خبر داد.

به گزارش اقتصادسراسرآمد، مصطفی قانلی در بازدید از شهر مولد شیلاتی «دلیران اظهار کرد: استان بوشهر در حوزه آبزیان دارای ظرفیت‌های بسیار خوبی است و ایجاد و توسعه شهرک مولد شیلاتی از اهمیت بسیاری برخوردار است.

وی شهرک مولد دلیران در شهرستان تنگستان را گامی بلند در تحقق سیاست‌های اقتصاد دریامحور در بوشهر دانست و خاطر نشان کرد: شاهد اقدامات و دستاوردهای بسیار خوبی در این زمینه هستیم.

مدیر شهرک های کشاورزی استان بوشهر از بومی‌سازی و اثبات فناوری پرورش فوق‌متراکم میگو در سیستم‌های مدار بسته (بازچرخشی) در شهرک مولد دلیران در شهرستان تنگستان خبر داد.

قایلی با اشاره به اینکه این شهرک نماد پیوند زیست و اشتغال پایدار است، اضافه کرد: این پروژه ۸۴۴ هکتاری در ۱۶ فاز طراحی شده که پیش‌بینی می‌شود با بهره‌برداری کامل از ۲ هزار و ۳۰۰ واحد آن، زمینه اشتغال چهار هزار و ۶۰۰ نفر و تولید ۲۳ هزار تن میگو فراهم شود.

وی افزود: در سال جاری، فاز اول این پروژه شامل ۱۴ واحد الگوی به ۱۰۶ استخر پیش‌ساخته به بهره‌برداری می‌رسد. این طرح دانش‌پنیا، علاوه بر بهره‌وری بالا، با رپه زنجیره ارزش تولیدات کشاورزی و با استفاده به برنامه جامع سیاست‌های کلی دریامحور پایه‌گذاری شده است تا الگویی نوین از شهرهای مولد ساحلی را به نمایش بگذارد.

## تولید بیش از ۵۰۰۰ تن ماهی سردآبی در قزوین



مدیر شیلات و آبزیان سازمان جهاد کشاورزی استان قزوین با اشاره به رشد تولیدات آبی پروری در استان گفت: ماهیان سردآبی با تولید ۵۳۳۶ تن، ۷۶ درصد از کل تولیدات آبزیان استان را به خود اختصاص داده‌اند.

به گزارش اقتصادسراسرآمد، مهري محمودی اظهار کرد: این میزان تولید حاصل رهاسازی سه میلیون و ۳۶۵ هزار قطعه ماهی در ۲۳۳ سایت پرورش ماهی طی سال گذشته بوده که در مقایسه با سال قبل، رشد ۲۳۹ درصدی را نشان می‌دهد.

وی با بیان اینکه شهرستان قزوین سهم عمده‌ای در تولید ماهیان سردآبی دارد، تصریح کرد: شهرستان قزوین با ۵۷ درصد تولید، رتبه نخست استان را در این بخش به خود اختصاص داده و شهرستان آوج با سه درصد، کمترین سهم تولید را داشته است.

مدیر شیلات و آبزیان سازمان جهاد کشاورزی استان قزوین همچنین از رشد ۱۱ درصدی تولید ماهیان گرم‌آبی در استان خبر داد و خاطر نشان کرد: با استفاده بهینه از منابع آبی در استخرهای دو منظوره کشاورزی، ۱۰۰ سایت پرورش ماهیان گرم‌آبی با رهاسازی ۵۲۹ هزار قطعه ماهی موفق به تولید یک هزار و ۲۱۶ تن محصول در سال گذشته شدند.

وی تصریح کرد: در بخش تولید ماهیان گرم‌آبی نیز شهرستان قزوین با ۳۷ درصد تولید در جایگاه نخست قرار دارد و شهرستان تاکستان با دو درصد، کمترین سهم را به خود اختصاص داده است.

به گزارش ایسنا به نقل از روابط عمومی سازمان جهاد کشاورزی استان قزوین، محمودی یادآور شد: توسعه آبی‌پروری، بهره‌گیری از ظرفیت منابع آبی موجود و افزایش بهره‌وری در واحدهای تولیدی از مهم‌ترین عوامل رشد تولید آبزیان در استان قزوین به شمار می‌رود.