

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کرمان

دبیرخانه سلامت و امنیت غذایی استان

برنامه راهبردی تولید آرد و نان کامل استان

۱۴۰۲-۱۴۰۵

فهرست مطالب

- بیانیه
- مقدمه
- قوانین و مستندات بالادستی
- مدل برنامه استراتژیک
- تحلیل محیط داخلی
- تحلیل محیط خارجی
- شناسایی ذینفعان
- رسالت ، چشم انداز و ارزشها
- شناسایی مشکلات استراتژیک
- تعیین اهداف کلان
- تعیین موقعیت استراتژیک و استراتژی ها
- تعیین اهداف اختصاصی

بیانیه:

سلامت بزرگترین نعمت هستی و امانت الهی جهت رشد و تعالی انسان و قرب به حق تعالی است که حفظ و ارتقای آن برای جامعه و احاد افراد تکلیف و حقی همگانی می باشد. تلاش در این زمینه خدمتی ستودنی برای حفظ کرامت و تعالی انسان است.

این انگیزه و اراده برای تعالی انسان ها است که منجر به شکل گیری تعاملات منسجم درون بخشی و بین بخشی و هماهنگ، مشارکت اجتماعی، تعهد و پاسخگویی درخصوص سلامت و امنیت غذایی مردم استان گردید. امید است با اتکال به توجهات حق تعالی، در این راستا تلاش و جهاد لازم را انجام دهیم.

مقدمه:

سلامت افراد یک جامعه در گرو سبک زندگی و مواد غذایی مورد استفاده در آن جامعه است. نان به ویژه نان های سنتی به عنوان پرمصرفترین ماده غذایی در ایران محسوب می شود که به طور متوسط ۶۳ درصد از انرژی روزانه هر فرد را تأمین می کند. بنابراین ارزش تغذیه ای مستقیماً در سلامتی افراد تأثیر می گذارد و در صورتی که نان سالمی در اختیار مردم قرار نگیرد، مشکلات سلامتی در قالب انواع بیماری ها بروز می کند. کامل ترین نان با آرد کامل (حاوی سبوس و جنین) تهیه می شود. چنین نان کاملی، مقادیر بالایی از انواع پروتئین های مورد نیاز بدن، کلسیم، آهن و انواع ویتامین ها را دارد و قادر است بخش بسیاری از نیازهای جامعه به مواد مغذی را تأمین کند. مطالعات ملی و بین المللی فراوانی درخصوص ارتباط میان مصرف نان سفید و افزایش احتمال ابتلا به انواع بیماری های غیرواگیر انجام شده است. نتایج حاکی از آن است که مصرف نان سفید اثر چشمگیری در ابتلا به انواع بیماری های مزمن غیرواگیر از قبیل مشکلات قلبی-عروقی، اختلالات متابولیکی، چاقی، کم خونی، دیابت نوع دو، سوء هاضمه، کمبود املاح معدنی، مشکلات عصبی و سرطان ها دارد. در عین حال در مطالعات متعددی اثر مصرف غالت کامل در پیشگیری از احتمال ابتلا به بیماری های مزمن غیرواگیر نشان داده شده است. با وجود فواید بیشمار نان کامل در تأمین نیازهای تغذیه ای، چندین دهه است که به دلایل مختلف، آرد سفید تصفیه شده عمدتاً در پخت نان های سنتی و فانتزی به کار گرفته می شود. نان سفید نه تنها ارزش غذایی مورد نیاز بدن را تأمین نمی کند، بلکه یکی از مهمترین دلایل بیماری های غیرواگیر مزمن است. از این رو مصرف روز افزون نان سفید و عدم پخت صحیح آرد کامل، می تواند هزینه های بهداشتی-درمانی بسیاری را به مردم و دولت تحمیل کرده و در نهایت موجب افول سطح کیفیت زندگی مردم شود. این موضوع مغایر با اسناد بالا دستی نظام از جمله سند چشم انداز است که در آن به برخورداری جامعه ایرانی از سلامت و امنیت غذایی تأکید شده است.

نان پرمصرف ترین ماده غذایی مورداستفاده در خانوارهای ایرانی بوده و کیفیت آن به صورت مستقیم بر سلامت جامعه اثر می گذارد. تأثیر مصرف نان کامل دارای سبوس و جنین در پیشگیری از ابتلا به انواع بیماری ها از جمله مشکلات قلبی-عروقی، دیابت، مشکلات گوارشی، سرطانها، چاقی و مشکلات متابولیکی در تحقیقات بالینی متعددی اثبات شده است. با وجود این، چندین دهه است که سبوس و جنین گندم در بسیاری از کارخانجات کشور، در مقادیر مختلف از آرد جداسازی می شود و نان حاصل از این آرد، نه تنها ارزش غذایی بسیار پایینی دارد؛ بلکه

موجب شیوع انواع بیماری ها می شود. این گزارش، مزایای مصرف نان کامل و تأثیر زیان بار مصرف نان سفید را به استناد و شواهد معتبر داخلی و خارجی^۱ مختصراً بیان کرده است. سپس به تبیین مهمترین توجیحات جداسازی سبوس و جنین از آرد در کارخانجات مربوطه و تشریح موانع توسعه تولید آردهای کامل در کشور پرداخته است. از آنجا که سیاست حذف نان کامل و رواج نان های سفید در دوره های قبل از شکل گرفته است، نظام جمهوری اسلامی ایران باید با توجه به آرمان های متعالی خود، روند مذکور را با تدوین و اجرایی یک برنامه اقدام مناسب متوقف نماید. در پایان گزارش حاضر پیشنهادهایی در جهت تولید آرد کامل به خصوص از طریق اصلاح استاندارد درصد سبوس گیری و وضع استاندارد برای تضمین برخورداری آرد از جنین ارائه کرده است.

از دلایل اصلی سبوس گیری و حذف جنین در کشور می توان به صرفه اقتصادی فروش جداگانه سبوس، عدم اطلاع بخش عمده ای از مصرف کنندگان از خواص نان کامل و مضرات نان سفید، زمان و هزینه بیشتر تهیه خمیر نان کامل اشاره کرد .

گندم اصلی ترین ماده غذایی مورد مصرف در خانوارهای ایرانی است. مطالعات مربوط به میزان مصرف گندم در میان کشورهای مختلف جهان نشان می دهد که ایران با سرانه مصرف ۱۹۴ کیلوگرم در سال، در رتبه هفتم قرار دارد و به صورت متوسط میانگین مصرف نان در ایران دو تاسه برابر مصرف متوسط جهانی است. در واقع ۶۳ درصد از جیره غذایی روزانه هر خانواده ایرانی از مصرف نان تأمین می شود. مصرف روز افزون نان سفید و عدم پخت صحیح آرد سبوس دار، می تواند هزینه های بهداشتی- درمانی قابل توجهی را به خانوار و بودجه کشور تحمیل کند و در نهایت موجب افول سطح کیفیت زندگی مردم شود. براساس مطالعات اپیدمیولوژیکی صورت گرفته، روند صعودی شیوع بیماری های قلبی-عروقی در کشورهایی مانند ایران، به عوامل خطرآفرین محیطی از جمله رژیم غذایی ناسالم نسبت داده می شود. بنابراین باید با اصلاح الگوهای غذایی، پیشگیری اولیه در برابر بیماریها انجام شود. غلات کامل جزء آن دسته از مواد غذایی هستند که می توانند سبب کاهش خطر بیماریهای مزمن شوند؛ زیرا دارای فیبر، منیزیم، فولات، آنتی اکسیدانها، فیتواستروژنها، پیریدوکسین و پتاسیم هستند که می توانند سبب کاهش خطر ابتلا به بیماری های مزمن غیرواگیر شوند.

نان یک محصول غذایی است که در امنیت غذایی جامعه از جایگاه ویژه ای برخوردار است. به صورت میانگین حدود ۶۳ درصد از انرژی دریافتی روزانه هر فرد در ایران از مصرف نان حاصل می شود و البته برای اقشار کم درآمد، این مقدار، بالاتر نیز است. به این دلیل نان نقش مهمی در تأمین نیازهای تغذیه ای جامعه دارد و سلامت نان به صورت کاملاً مستقیمی با سلامت جامعه به خصوص اقشار کم درآمد ارتباط دارد. بنابراین در جهت حفظ سلامت عموم مردم کشور به ویژه قشر کم برخوردار که اغلب انرژی دریافتی روزانه خود را از نان به دست می

آورند، لازم است میزان سبوس و سایر ویژگی های انواع آرد مصرفی در تهیه نان های سنتی شامل سنگک، تافتون، لواش و بربری و حتی نان های صنعتی اصلاح شود. نان به عنوان قوت غالب مردم کشور علاوه بر تامین سهم زیادی از انرژی روزانه، بخشی از مواد مغذی از جمله پروتئین و برخی اسیدهای آمینه ضروری، ویتامین های گروه B، ویتامین E، منیزیم، آهن، روی، سلنیوم، مس، منگنز، فلئور و کروم را نیز به بدن می رساند. هر کدام از این املاح در مهم ترین فرآیندهای سوخت و ساز و تامین ایمنی و سلامت بدن نقش اساسی دارد. اما در ایران غلات کامل کمتر و غلات سفید و تصفیه شده بیشتر مصرف می شود.

ویژگی های نان کامل

نان هایی که با آرد کامل تهیه شده است، رنگ تیره تری دارد و خوب است بدانیم تغییر رنگ در این نوع نان به دلیل افت کیفیت آن نیست، بلکه به دلیل بالا رفتن درصد سبوس است. آرد کامل حاوی جوانه و سبوس است، در حالی که آرد سفید دارای مقدار ناچیز سبوس و فاقد جوانه است. آرد کامل منبع غنی تر از فیبر و ویتامین های گروه B، منیزیم، سلنیوم، روی و ترکیبات آنتی اکسیدانی دیگر نسبت به آرد سفید است که این خود می تواند دلیل مهمی بر اثرات سلامتی بخش نان کامل باشد.

نانی که خمیر آن به صورت طبیعی تخمیر می شود علاوه بر هضم بهتر، اسید اگزالیک و اسید فیتیک آن نیز کاهش و جذب آهن و کلسیم آن بهتر صورت گرفته و عطر و بوی بهتری دارد. اما، نان حاصل از خمیرهایی که تخمیر نمی شود و یا با جوش شیرین تخمیر می شود، اغلب فطیر و خمیری شکل بوده و هضم آن دشوارتر است و جذب آهن، کلسیم، روی و دیگر مواد تا حد زیادی کاهش می یابد

مهمترین فواید مصرف نان کامل:

۱- بهبود عملکرد سیستم گوارش

نخستین عضوی را که نان تحت تأثیرات خوب خود قرار می دهد، سیستم گوارش است. بهبود حرکت روده، جلوگیری از بروز مشکلاتی مانند درد، یبوست، التهاب معده و سایر بیماری های روده بزرگ و تقویت باکتری های خوب روده از مزایای نان کامل است.

۲- کاهش وزن و تناسب اندام

افرادی که از نان سبوس دار در رژیم های غذایی خود استفاده می کنند، به مراتب وزن طبیعی تر، توده شکمی کمتر و سطح چربی بدنی مناسب تری دارند. چون غلات کامل بیشتر از غلات سبوس گیری شده، در دستگاه گوارش می ماند و احساس سیری بیشتری به فرد می دهد که می تواند در کنترل وزن و پیشگیری از چاقی موثر باشد.

۳- کنترل قند خون

مصرف نان های کامل در مقایسه با نان های سفید به آهستگی قند خون را بالا می برد و در نتیجه می تواند به کنترل قند خون و پیشگیری از ابتلا به دیابت کمک کند.

۴- پیشگیری از مشکلات قلب و عروق

فیبر موجود در سبوس با اتصال به اسیدهای صفراوی یا چربی ها از جذب کلسترول و چربی مواد غذایی، از افزایش تری گلیسیرید، نوسان فشارخون، سکته قلبی و مرگ و میرها به علت ناراحتی های قلبی جلوگیری می کند و می تواند باعث کاهش چربی خون شده و به طور غیر مستقیم از بروز بیماری های قلبی و عروقی پیشگیری می کند.

۵- کاهش خطر ابتلا به بیماری های دستگاه تنفسی

دستگاه تنفسی یکی از ارگان های حساس بدن است که کمبود مواد مغذی در غذا می تواند به آن آسیب های جدی وارد سازد. کاهش خطر ابتلا به آسم و حساسیت های مجاری تنفسی یکی دیگر از فواید و خواص نان کامل به شمار می رود. آلرژی های بینی در افرادی که به مصرف غلات اهمیت می دهند کمتر دیده شده و بهبودی نیز در کنار این ماده غذایی برای مبتلایان به علائم آلرژیک سریع تر رخ می دهد.

۶- تقویت سیستم ایمنی

سبوس جزو مواد غذایی مطلوب برای باکتری های مفید روده است که در مقابل امراض میکروبی روده اقدام می کند و سیستم ایمنی بدن را فعال می کند همچنین آهن، اسید فولیک و سایر مواد مغذی موجود در نان کامل به بهبود رشد جسمی و ذهنی کودکان کمک می کند.

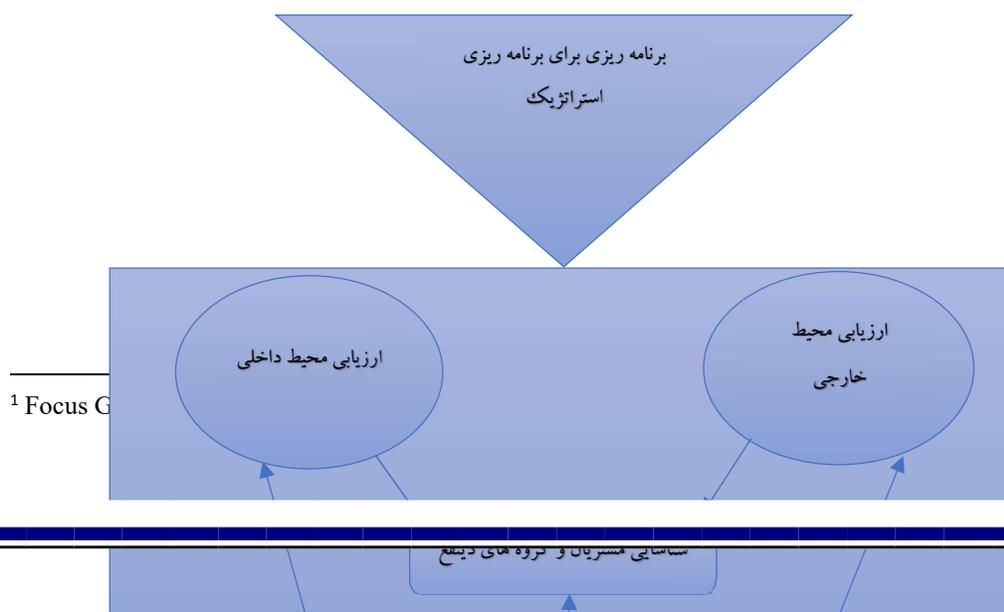
مراحل، ساختار و تیم مدیریت و برنامه ریزی راهبردی دبیرخانه سلامت و امنیت غذایی دانشگاه

علوم پزشکی کرمان

برنامه ریزی راهبردی فعالیتی است مبتنی بر مشارکت تیم های کاری مختلف و انجام کار تیمی، برای آغاز برنامه ریزی باید تلاش شود تا با تشکیل و استفاده از مشارکت تیم ها، بهترین نتیجه را بدست آورد. اولین قدم در فرآیند برنامه ریزی راهبردی، توافق بر انجام برنامه ریزی راهبردی است که با سازماندهی و تعیین ساختار

مناسب، تشکیل تیم برنامه ریزی و تقسیم کار، سایر فعالیت های مربوط به برنامه ریزی توسط این تیم پیگیری می شود. اگرچه برنامه ریزی راهبردی معمولاً از رأس هرم سازمان آغاز می گردد، ولی زمانی برنامه از ضمانت اجرایی برخوردار خواهد بود که مدیران و کارکنان سطوح اجرایی به عنوان صاحبان فرآیند در این امر مشارکت نمایند.

دبیرخانه سلامت و امنیت غذایی دانشگاه علوم پزشکی کرمان با تشکیل کمیته برنامه ریزی راهبردی ترویج و تولید آرد و نان کامل در استان و با استفاده از رویکرد ترکیبی (برنامه ریزی از بالا به پایین و از پایین به بالا)، با هریک از معاونت های بهداشتی، غذا و دارو، تحقیقات و فناوری، اداره کل غله و جهادکشاورزی اداره کل استاندارد و صنعت، معدن و تجارت استان به منظور شناسایی چالش ها و مسائل اصلی مرتبط با حوزه کاری آنها، به صورت جداگانه جلسات بحث گروهی متمرکز¹ برگزار گردید. همچنین با افراد کلیدی که دارای تجربه کاری در حوزه های تولید آرد و نان کامل در استان من جمله آقای حمیدرضا رستمی و حاج آقای نخعی و آقای مهندس مجری، مصاحبه شد. علاوه براین اسناد بالادستی و شاخص های آماری مرتبط در حوزه های مختلف مورد بررسی و تحلیل قرار گرفت. لازم به ذکر است مراحل تدوین سند طبق شکل زیر انجام پذیرفت و مبتنی بر آن گزارش، سند تنظیم گردید:



اعضای هسته مرکزی برنامه ریزی راهبردی دبیرخانه سلامت و امنیت غذایی استان کرمان -

دانشگاه علوم پزشکی کرمان

رئیس دانشگاه: دکتر مهدی احمدی نژاد

قائم مقام رئیس دانشگاه و رئیس دبیرخانه سلامت و امنیت غذایی استان: دکتر پیام خزائلی

مدیرکل غله و خدمات بازرگانی استان: مهندس داریوش ماهری

خانم دکتر پریسا علی احمدی: معاون آرد و نان استان

خانم دکتر قدسیه علیزاده: رئیس اداره فرآورده های خوراکی و اشامیدنی معاونت غذا و دارو – دبیر کمیته فنی نان کامل و غذای سالم در سفره مردم

خانم دکتر سارا شفیعیان: رئیس اندیشگاه سلامت

آقای محمد ثمری: رئیس گروه ارتقا سلامت معاونت بهداشتی

آقای حمید رضا رستمی: دبیر جشنواره ملی نان کامل

خانم مژگان نگارستانی: کارشناس مسئول دبیرخانه سلامت و امنیت غذایی استان

خانم صدیقه عبدالهی: کارشناس دبیرخانه سلامت و امنیت غذایی استان

قوانین و مستندات

چشم انداز جمهوری اسلامی ایران در افق ۱۴۰۴ هجری شمسی

توسعه یافته، متناسب با مقتضیات فرهنگی، جغرافیایی و تاریخی خود، متکی بر اصول اخلاقی و ارزش های اسلامی، ملی و انقلابی، با تأکید بر مردم سالاری دینی، عدالت اجتماعی، آزادی های مشروع، حفظ کرامت و حقوق انسان ها و بهره مندی از امنیت اجتماعی و قضایی.

برخوردار از دانش پیشرفته، توانا در تولید علم و فناوری، متکی بر سهم برتر منابع انسانی و سرمایه ی اجتماعی در تولید ملی.

امن، مستقل و مقتدر با سامان دفاعی مبتنی بر بازدارندگی همه جانبه و پیوستگی مردم و حکومت.

برخوردار از سلامت، رفاه، امنیت غذایی، تأمین اجتماعی، فرصت های برابر، توزیع مناسب درآمد، نهاد مستحکم خانواده، به دور از فقر، تبعیض و بهره مند از محیط زیست مطلوب.

فعال، مسئولیت پذیر، ایثارگر، مؤمن، رضایت مند، برخوردار از وجدان کاری، انضباط، روحیه ی تعاون و سازگاری اجتماعی، متعهد به انقلاب و نظام اسلامی و شکوفایی ایران و مفتخر به ایرانی بودن.

دست یافته به جایگاه اول اقتصادی، علمی و فناوری در سطح منطقه ی آسیای جنوب غربی (شامل آسیای میانه،

قفقاز، خاورمیانه و کشورهای همسایه) با تأکید بر جنبش نرم‌افزاری و تولید علم، رشد پرشتاب و مستمر اقتصادی، ارتقاء نسبی سطح درآمد سرانه و رسیدن به اشتغال کامل.

الهام‌بخش، فعال و مؤثر در جهان اسلام با تحکیم الگوی مردم‌سالاری دینی، توسعه‌ی کارآمد، جامعه‌ی اخلاقی، نواندیشی و پویایی فکری و اجتماعی، تأثیرگذار بر همگرایی اسلامی و منطقه‌ای بر اساس تعالیم اسلامی و اندیشه‌های امام خمینی (ره).

دارای تعامل سازنده و مؤثر با جهان بر اساس اصول عزت، حکمت و مصلحت.

سیاست‌های اجتماعی برنامه پنجم توسعه اقتصادی، اجتماعی و فرهنگی جمهوری اسلامی ایران

– امور اجتماعی

– تقویت نهاد خانواده و جایگاه زن در آن و در صحنه‌های اجتماعی و استیفای حقوق شرعی و قانونی بانوان در همه عرصه‌ها و توجه ویژه به نقش سازنده آنان.

– تقویت هویت ملی جوانان متناسب با آرمانهای انقلاب اسلامی، فراهم کردن محیط رشد فکری و علمی و تلاش در جهت رفع دغدغه‌های شغلی، ازدواج، مسکن و آسیب‌های اجتماعی آنان، توجه به مقتضیات دوره جوانی و نیازها و تواناییهای آنان.

– اصلاح نظام اداری و قضایی در جهت: افزایش تحرک و کارایی، بهبود خدمت‌رسانی به مردم، تأمین کرامت و معیشت کارکنان، به‌کارگیری مدیران و قضات لایق و امین و تأمین شغلی آنان، حذف یا ادغام مدیریتهای موازی، تأکید بر تمرکز زدایی در حوزه‌های اداری و اجرایی، پیشگیری از فساد اداری و مبارزه با آن و تنظیم قوانین مورد نیاز.

– هویت بخشی به سیمای شهر و روستا، باز آفرینی و روزآمد سازی معماری ایرانی – اسلامی، رعایت معیارهای پیشرفته برای ایمنی بناها و استحکام ساخت و سازها.

– تقویت و کارآمد کردن نظام بازرسی و نظارت، اصلاح قوانین و مقررات در جهت رفع تداخل میان وظایف نهادهای نظارتی و بازرسی.

– اولویت دادن به ایثارگران انقلاب اسلامی در عرضه منابع مالی و فرصتها و امکانات و مسؤولیتهای دولتی در صحنه‌های مختلف فرهنگی و اقتصادی.

– اهتمام به توسعه ورزش و حمایت از گسترش فعالیت‌های گردشگری با تأکید بر سفرهای زیارتی.

- تأکید بر رویکرد انسان سالم و سلامت همه جانبه با توجه به:

- ۱- یکپارچگی در سیاستگذاری، برنامه ریزی، ارزشیابی، نظارت و تخصیص منابع عمومی.
- ۲- ارتقاء شاخصهای سلامت هوا، امنیت غذا، محیط و بهداشت جسمی و روحی.
- ۳- کاهش مخاطرات و آلودگیهای تهدید کننده سلامت.
- ۴- اصلاح الگوی تغذیه جامعه با بهبود ترکیب و سلامت مواد غذایی.
- ۵- توسعه کمی و کیفی بیمه‌های سلامت و کاهش سهم مردم از هزینه‌های سلامت به ۳۰٪ تا پایان برنامه پنجم.

- ارتقاء امنیت اجتماعی:

- ۱- مبارزه همه جانبه با مواد مخدر و روانگردان و اهتمام به اجرای سیاستهای کلی مبارزه با مواد مخدر.
- ۲- سامان بخشی مناطق حاشیه‌نشین و پیشگیری و کنترل ناهنجاریهای عمومی ناشی از آن.
- ۳- استفاده از ابزارهای فرهنگی، آموزشی و رسانه‌ها برای پیشگیری و مقابله با ناهنجاریهای فرهنگی و اجتماعی.

ذینفعان

خارجی	داخلی
مردم جامعه تحت پوشش	دبیرخانه سلامت و امنیت غذایی
استانداری	معاونت بهداشتی
سازمانهای بیمه گر	معاونت غذا و دارو
سازمان جهاد کشاورزی	دانشگاههای استان
اداره کل غله و خدمات بازرگانی استان	
اداره کل استاندارد	
سازمان صنعت ، معدن تجارت	
فرمانداران	
اتاق اصناف	
اتحادیه نانوایان	
صدا و سیما	

تحليل محیط داخلی و خارجی: (SWOT)

تحليل محیط داخلی:

نقاط قوت:

همکاری نسبتاً بالای ادارات و سازمان های مرتبط

استفاده از تجربیات گذشته اداره کل غله استان و معاونین بهداشتی و غذا و دارو در خصوص نان کامل (از سال ۹۳)

اجرای کامل سند امنیت غذایی در استان

برگزاری اولین جشنواره ملی نان در مرکز استان

وجود آکادمی نان

نقاط ضعف:

کمبود امکانات نظارتی بر کارخانجات تولید آرد و واحدهای تولیدی نان در سطح عرضه

آگاهی نسبتاً پایین مردم استان در خصوص اهمیت مصرف نان کامل

عدم همکاری نسبتاً ضعیف اتحادیه نانوایان در خصوص نظارت بر افراد شاغل نانوایی ها

تحليل محیط خارجی:

فرصت:

پخت اقلام مختلف نان های سنتی بر پایه آرد کامل در استان

وجود کارخانجات تولید آرد کامل در استان

کاشت گندم خودمصرفی در استان

سیاستگذاری نان کامل در کشور

استقبال مردم استان از نان های تافتون از دیرباز

پخت نان تافتون با آرد سبوس ۱۳.۵ درصد از سال ۱۳۸۳ در استان

وجود نان های سنتی و سرزمینی تهیه شده از آرد کامل

وجود دبیرخانه جشنواره ملی نان کشور در استان

انجام طرح سنبله سلامت نان در استان

ثبت ملی هفت نان سنتی

کسب رتبه اول کشوری آکادمی نان در سال ۱۴۰۰

وجود ۱۳ رقم تنوع ارقام گندم در استان

وجود سیلوها با ظرفیت ذخیره سازی استاندارد نیم میلیون تن گندم در استان

گسترده گی استان و تنوع اقلام نان مصرفی مردم استان

استانداردسازی نان های حجیم

تهدید:

تحریم های موجود

قیمت ارز

شرایط اقلیمی و پهناور بودن استان

تمایل نسل جدید به مصرف نان سفید

وجود خردمالکان در منطقه جنوب استان

سرمایه گذاری کشاورزان بر کمیت بالای گندم

فناوری پایین برخی از کارخانجات آرد استان

نظارت اصناف بر نانوایی ها

کافی نبودن گندم در زمان برداشت گندم در استان و استفاده از گندم های تازه در فصل خرید

غیراقتصادی بودن پخت نان کامل در مجتمع های پخت نان بعلت سهمیه پایین آرد
 پایین بودن بنیه مالی ناوایان جهت تهیه فضاو امکانات مطابق با شیوه نامه پخت نان کامل
 کمبود امکانات نظارتی با توجه به گستردگی استان
 مکافی نبودن تولید گندم استان و متغییر بودن اقلام خریداری شده

تحلیل محیط داخلی دبیرخانه سلامت و امنیت غذایی استان کرمان

نقاط قوت:

ردیف	نقاط قوت	ضریب تأثیر	رتبه	تأثیر نهایی
S.۱	همکاری نسبتاً بالای ادارات و سازمان های مرتبط	۹	۴	۳۶
S.۲	استفاده از تجربیات گذشته اداره کل غله استان و معاونین بهداشتی و غذا و دارو در خصوص نان کامل (از سال ۹۳)	۸	۴	۳۲
S.۳	اجرای کامل سند امنیت غذایی در استان	۶	۳	۱۸
S.۴	برگزاری اولین جشنواره ملی نان در مرکز استان	۴	۳	۱۲
S.۵	وجود آکادمی نان	۴	۳	۱۲
	جمع کل نمرات			۱۱۰

نقاط ضعف^۲

نقاط ضعف:

ردیف	نقاط ضعف	ضریب تأثیر	رتبه	تأثیر نهایی
W.1	کمبود امکانات نظارتی بر کارخانجات تولید آرد و واحدهای تولیدی نان در سطح عرضه	۷	-۱	-۷
W.2	آگاهی نسبتاً پایین مردم استان در خصوص اهمیت مصرف نان کامل	۵	-۲	-۱۰
W.3	عدم همکاری نسبتاً ضعیف اتحادیه ناوایان در خصوص نظارت بر افراد شاغل ناوایی ها	۹	-۱	-۹

² Weaknesses

تحلیل محیط خارجی دانشگاه علوم پزشکی کرمان

نقاط فرصت^۳

ردیف	فرصتها	ضریب تأثیر	رتبه	تأثیر نهایی
۰.۱	پخت اقلام مختلف نان های سنتی بر پایه آرد کامل در استان	۷	۴	۲۸
۰.۲	وجود کارخانجات تولید آرد کامل در استان	۶	۴	۲۴
۰.۳	کاشت گندم خودمصرفی در استان	۵	۴	۲۰
۰.۴	سیاستگذاری نان کامل در کشور	۵	۴	۲۰
۰.۵	استقبال مردم استان از نان های تافتون از دیرباز	۹	۴	۳۶
۰.۶	پخت نان تافتون با آرد سبوس ۱۳.۵ درصد از سال ۱۳۸۳ در استان	۹	۴	۳۶
۰.۷	وجود دبیرخانه جشنواره ملی نان کشور در استان	۴	۳	۱۲
۰.۸	انجام طرح سنبله سلامت نان در استان	۴	۳	۱۲
۰.۹	ثبت ملی هفت نان سنتی	۴	۴	۱۶
۰.۱۰	کسب رتبه اول کشوری آکادمی نان در سال ۱۴۰۰	۴	۳	۱۲
۰.۱۱	وجود ۱۳ رقم تنوع ارقام گندم در استان	۷	۴	۲۸
۰.۱۲	وجود سیلوها با ظرفیت ذخیره سازی استاندارد نیم میلیون تن گندم در استان	۶	۴	۲۴
۰.۱۳	استانداردسازی نان های حجیم	۵	۳	۱۵
جمع کل نمرات				۲۸۳

نقاط تهدید^۴

ردیف	تهدیدها	ضریب تأثیر	رتبه	تأثیر نهایی
T.۱	تحریم های موجود	۷	-۱	-۷
T.۲	قیمت ارز	۵	-۲	-۱۰

³ Opportunities⁴ Threats

T.۳	شرایط اقلیمی و پهناور بودن استان	۹	-۱	-۹
T.۴	تمایل نسل جدید به مصرف نان سفید	۶	-۲	-۱۲
T.۵	سرمایه گذاری کشاورزان بر کمیت بالای گندم	۶	-۲	-۱۲
T.۶	فناوری پایین برخی از کارخانجات آرد استان	۵	-۲	-۱۰
T.۷	وجود خردمالکان در منطقه جنوب استان	۶	-۱	-۶
T.۸	نظارت اصناف بر نانوائی ها	۷	-۱	-۷
T.۹	کافی نبودن گندم در زمان برداشت گندم در استان و استفاده از گندم های تازه در فصل خرید	۷	-۱	-۷
T.۱۰	غیراقتصادی بودن پخت نان کامل در مجتمع های پخت نان بعلت سهمیه پایین آرد	۹	-۱	-۹
T.۱۱	پایین بودن بنیه مالی نانوائیان جهت تهیه فضاو امکانات مطابق با شیوه نامه پخت نان کامل	۶	-۲	-۱۲
T.۱۲	کمبود امکانات نظارتی با توجه به گستردگی استان	۷	-۱	-۷
T.۱۳	مکافی نبودن تولید گندم استان و متغیر بودن اقلام خریداری شده	۸	-۲	-۱۶
جمع کل نمرات				- ۱۲۴

• تعیین موقعیت استراتژیک

با توجه به نمرات حاصله بر اساس تکنیک $S=110$ $W=-26$ $O=283$ $T=-124$ **AHP**

حاصل از آن موقعیت استراتژی ربع اول با سیاست های تهاجمی تعیین می گردد.

رسالت:

دبیرخانه سلامت و امنیت غذایی استان کرمان وظیفه خود می‌داند که به منظور تامین، حفظ و ارتقاء سلامت مردم استان اهتمام ورزد. در این راستا با بهره‌گیری از توانمندی‌ها و ظرفیت‌های موجود، به منظور تامین و ارتقاء سلامت و امنیت غذایی مردم استان، ترویج و پیاده‌سازی تولید و عرضه نان کامل را در جامعه تحت پوشش خود اهداف ذیل را دنبال می‌نماییم.

- ۱- جلوگیری از خطر بروز بیماری‌های غیرواگیر و گوارشی
- ۲- احیاء نان‌های سرزمینی و نان کامل
- ۳- انجام پژوهش‌های مرتبط
- ۴- بسترسازی مناسب جهت افزایش آگاهی جامعه
- ۵- بهینه‌سازی کاشت، داشت و برداشت گندم
- ۶- ارتقاء صنعت آرد
- ۷- استفاده از ظرفیت دبیرخانه‌های سلامت و امنیت غذایی دانشگاه‌های استان در ترویج و راه‌اندازی نان کامل در جمعیت تحت پوشش
- ۸- اصلاح سبک زندگی و ترویج سبک مبتنی بر آموزه‌های طب ایرانی اسلامی در جهت پیشگیری از بیماری‌ها
- ۹- توانمندسازی گیرندگان خدمت در خدمات خودمراقبتی
- ۱۰- اطلاع‌رسانی و آگاه‌سازی جامعه
- ۱۱- افزایش سواد و خودآگاهی جامعه
- ۱۲- تولید علم با انجام پژوهش‌های کاربردی در راستای مرتفع‌شدن چالش‌های تولید و عرضه نان کامل

چشم‌انداز:

با اتکال به عنایت الهی، امید است دبیرخانه سلامت و امنیت غذایی استان بتواند در چشم‌انداز ۱۴۰۵ به عنوان یک تجربه موفق و برتر در سطح ملی، منطقه‌ای پیشگام باشد و با تاکید بر سند ملی دانش بنیان امنیت غذایی مصوبه شورای عالی فرهنگی و سند ملی پشتیبان امنیت غذا و تغذیه شورای عالی سلامت و امنیت غذایی کشور زمینه

ارتقاء کیفیت آرد و نان استان، برآنیم که میزان سیوس گیری آرد را در پایان برنامه در کل استان به ۵ درصد برسانیم.

ارزش ها:

مشارکت اجتماعی

تعهد و پاسگویی در خصوص سلامت و امنیت غذایی مردم استان

توسعه عدالت در سلامت و توانمندسازی اجتماع محور جهت ارتقای سلامت جامعه

هماهنگی درون بخشی و بین بخشی با ارتقای روحیه همکاری، تعهد، خلاقیت و نوآوری جهت استفاده از تمامی امکانات موجود

مشکلات:

- ۱) تولید آرد کامل نسبتا پایین در استان
- ۲) تولید و عرضه محدود نان کامل در استان
- ۳) آگاهی پایین جامعه در خصوص مصرف نان کامل
- ۴) عدم انجام تحقیقات کاربردی در زمینه چالش های آرد و نان کامل در استان
- ۵) کیفیت نسبتا پایین کاشت، داشت و برداشت گندم در استان

اهداف کلان:

- G1 افزایش تولید آرد کامل در استان
- G2 افزایش تولید و عرضه نان کامل در استان
- G3 ارتقاء سطح آگاهی جامعه در خصوص مصرف نان کامل
- G4 انجام تحقیقات کاربردی در زمینه چالش های آرد و نان کامل در استان

G5 بهینه سازی کاشت، داشت و برداشت گندم استان

استراتژی ها

تعیین اهداف اختصاصی

G1 تولید آرد کامل در استان

SO1 : سبوس گیری آرد از وضعیت موجود ۱۳.۵ درصد به ۵ درصد تا پایان سال ۱۴۰۵

T1 SO1-1 سبوس گیری آرد نان های تافتون از وضعیت موجود ۱۳.۵ درصد به ۱۲ درصد، سنگک از

۱۲ درصد به ۱۰ درصد، لواش و بربری از ۱۸ درصد به ۱۵ درصد تا پایان سال ۱۴۰۳

T2 SO1-1 سبوس گیری آرد به ۱۰ درصد تا پایان سال ۱۴۰۴

T3 SO1-1 سبوس گیری آرد به ۷ درصد تا پایان سال ۱۴۰۵

• SO2 : حداقل گلوتن مرطوب آرد کامل از ۲۵ به ۲۷ و ایندکس آرد از ۳۰ به ۶۰ تا پایان سال ۱۴۰۳

SO3 : بروزرسانی ۱۰۰ درصد کارخانجات تولید آرد در استان در راستای تولید آرد کامل تا پایان سال ۱۴۰۵

T1 SO3-1 بروزرسانی ۲۵ درصد کارخانجات تولید آرد در استان در راستای تولید آرد کامل تا پایان

سال ۱۴۰۲

T2 SO3-1 بروزرسانی ۲۵ درصد کارخانجات تولید آرد در استان در راستای تولید آرد کامل تا پایان

سال ۱۴۰۳

T3 SO3-1 بروزرسانی ۲۵ درصد کارخانجات تولید آرد در استان در راستای تولید آرد کامل تا پایان

سال ۱۴۰۴

T4 SO3-1 بروزرسانی ۲۵ درصد کارخانجات تولید آرد در استان در راستای تولید آرد کامل تا پایان

سال ۱۴۰۵

SO4 : بهینه سازی ۱۰۰ درصد سیلوهای استان تا پایان سال ۱۴۰۵

T1 SO4-1 بهینه سازی سیلوی کرمان - ماهان تا پایان سال ۱۴۰۲

T2 SO4-1 بهینه سازی سیلوی ارزوئیه تا پایان سال ۱۴۰۳

T3 SO4-1 بهینه سازی سیلوی جیرفت تا پایان سال ۱۴۰۴

T4 SO4-1 بهینه سازی سیلوی سیرجان تا پایان سال ۱۴۰۵

SO5-2 : ارتقاء ۱۰۰ درصدی استانداردهای ۱۰۴ تا پایان سال ۱۴۰۴

T1 SO5-2 ارتقاء ۵۰ درصدی استانداردهای ۱۰۴ تا پایان سال ۱۴۰۳

T2 SO5-2 ارتقاء ۵۰ درصدی استانداردهای ۱۰۴ تا پایان سال ۱۴۰۴

G2 تولید و عرضه نان کامل در استان

SO1-2 : نظارت بر فرآیند پخت نان کامل ۱۰۰ درصد واحدهای تولیدی تا پایان سال ۱۴۰۳

T1 SO1-2 نظارت هفتگی بر فرآیند پخت نان کامل در شش ماهه اول سال ۱۴۰۳

T2 SO1-2 نظارت ماهانه بر فرآیند پخت نان کامل در شش ماهه دوم سال ۱۴۰۳

SO2-2 : نظارت بر نحوه نگهداری آرد کامل در ۱۰۰ درصد واحدهای تولیدی تا پایان سال ۱۴۰۳

T1 SO2-2 نظارت هفتگی بر نحوه نگهداری آرد کامل در شش ماهه اول سال ۱۴۰۳

T2 SO2-2 نظارت ماهانه بر نحوه نگهداری آرد کامل در شش ماهه دوم سال ۱۴۰۳

SO3-2 : افزایش 90 درصدی مراکز پخت نان کامل مرتبط با ارگانهای دولتی در استان تا پایان سال ۱۴۰۵

T1 SO3-2 پخت ۱۰۰ درصدی نان کامل در نانوائی های و تامین کنندگان نان ادارات و ارگان های

دولتی و نظامی و زندانها تا پایان سال ۱۴۰۳

T2 SO3-2 پخت ۱۰۰ درصدی نان کامل در نانوائی های و تامین کنندگان نان بیمارستان های دولتی

تا پایان سال ۱۴۰۴

T3S03-2 پخت ۱۰۰ درصدی نان کامل در نانوائی های و تامین کنندگان نان دانشگاه ها (سلف دانشجویی و خوابگاه) تا پایان سال ۱۴۰۴

T4 S03-2 پخت ۱۰۰ درصدی نان کامل در نانوائی های و تامین کنندگان نان کمپ های نگهداری مددجویان تا پایان سال ۱۴۰۵

SO4-2 : ساماندهی ۱۰۰ درصد تولیدکنندگان خانگی نان تا پایان سال ۱۴۰۵

T1 SO4-2 ساماندهی تولیدکنندگان خانگی نان در ده زیار تا پایان سال ۱۴۰۲

T2 SO4-2 ساماندهی تولیدکنندگان خانگی نان در دشت خاک تا پایان سال ۱۴۰۳

T3 SO4-2 ساماندهی تولیدکنندگان خانگی نان در اختیارآباد تا پایان سال ۱۴۰۴

T4 SO4-2 ساماندهی تولیدکنندگان خانگی نان در محی آباد تا پایان سال ۱۴۰۵

SO5-2 : جایگزینی ۷۰ درصدی نانوائی های تولید تافتون ماشینی موجود به واحد تولیدی نان کامل تا پایان سال ۱۴۰۴

T1 SO5-2 جایگزینی ۴۰ درصدی نانوائی های تولید تافتون ماشینی موجود به واحد تولیدی نان کامل تا پایان سال 1403

T2 SO5-2 جایگزینی ۳۰ درصدی نانوائی های تولید تافتون ماشینی موجود به واحد تولیدی نان کامل تا پایان سال ۱۴۰۴

SO6-2 : جایگزینی ۱۵ درصدی نانوائی های تولید تافتون سنتی و سنگگ موجود به واحد تولیدی نان کامل تا پایان سال ۱۴۰۴

T1 SO6-2 جایگزینی ۱۰ درصدی نانوائی های تولید تافتون سنتی و سنگگ موجود به واحد تولیدی نان کامل تا پایان سال 1403

T2 SO6-2 جایگزینی ۵ درصدی نانوائی های تولید تافتون سنتی و سنگگ موجود به واحد تولیدی نان کامل تا پایان سال ۱۴۰۴

SO7-2 : تولید نان کامل توسط حداقل ۲ واحد تولیدکننده ویژه بیماران دیابتی تا پایان سال ۱۴۰۳

T1 SO7-2 تولید نان کامل توسط یک واحد تولیدکننده ویژه بیماران دیابتی تا پایان سال ۱۴۰۲

T2 SO7-2 تولید نان کامل توسط یک واحد تولیدکننده ویژه بیماران دیابتی تا پایان سال ۱۴۰۳

SO8-3 : آموزش ۱۰۰ درصدی نانوایان استان به منظور افزایش آگاهی در خصوص پخت نان کامل تا پایان سه ماهه سوم سال ۱۴۰۳

G3 : فرهنگ سازی و ارتقاء سطح آگاهی جامعه در خصوص مصرف نان کامل و فرهنگ سازی

SO1-3 : آموزش ۱۰۰ درصدی مدارس استان به منظور افزایش آگاهی دانش آموزان و معلمان در خصوص مصرف نان کامل تا پایان سال ۱۴۰۴

T1 SO1-3 آموزش ۵۰ درصد دانش آموزان و معلمان تا پایان سه ماهه اول سال ۱۴۰۳

T2 SO1-3 آموزش ۵۰ درصد دانش آموزان و معلمان تا پایان شش ماهه دوم سال ۱۴۰۴

SO2-3 : آموزش ۱۰۰ درصدی مراقبین و رابطین بهداشتی استان به منظور آموزش جامعه هدف در خصوص مصرف نان کامل تا پایان شش ماهه اول سال ۱۴۰۳

T1 SO2-3 آموزش ۵۰ درصد مراقبین و رابطین تا پایان سه ماهه اول سال ۱۴۰۳

T2 SO2-3 آموزش ۵۰ درصد مراقبین و رابطین تا پایان سه ماهه دوم سال ۱۴۰۳

SO3-3 : آموزش ۱۰۰ درصدی کارکنان ادارات و سازمان های استان به منظور افزایش آگاهی کارکنان دولت در خصوص مصرف نان کامل تا پایان سال ۱۴۰۳

T1 SO3-3 آموزش ۵۰ درصد ادارات و سازمان ها تا پایان شش ماهه اول سال ۱۴۰۳

T2 SO3-3 آموزش ۵۰ درصد ادارات و سازمان ها تا پایان شش ماهه دوم سال ۱۴۰۳

SO4-3 : آموزش ۱۰۰ درصدی دانشجویان دانشگاه های استان به منظور افزایش آگاهی دانشجویان در خصوص مصرف نان کامل تا پایان سال ۱۴۰۴

T1 SO4-3 آموزش ۵۰ درصد دانشجویان تا پایان سه ماهه اول سال ۱۴۰۳

T2 SO4-3 آموزش ۵۰ درصد دانشجویان تا پایان شش ماهه دوم سال ۱۴۰۴

SO6-3 : تشکیل ۲ کمیته تخصصی تا پایان سال ۱۴۰۳

T1 SO6-3 تشکیل کمیته همایش جشنواره ها و رویدادها تا پایان شش ماهه اول سال ۱۴۰۳

T2 SO6- : تشکیل کمیته رسانه ایی تا پایان شش ماهه دوم سال ۱۴۰۳

SO7 -3 : ثبت ملی ۵۰ درصدی نان های سنتی استان تا پایان سال ۱۴۰۳

T1 SO7-3 ثبت ملی ۲۵ درصدی نان های سنتی استان تا پایان سال ۱۴۰۲

T2 SO7-3 ثبت ملی ۲۵ درصدی نان های سنتی استان تا پایان سال ۱۴۰۳

G4 انجام تحقیقات کاربردی در زمینه چالش های تولید آرد و نان کامل در استان

SO1-4 انجام ۴ طرح پژوهشی کاربردی تا پایان سال اخر برنامه ۱۴۰۵

T1SO1-4 بررسی چالش های اقتصادی، فرهنگی و اجرایی استفاده از آرد کامل در واحدهای نانوائی شهر کرمان تا

پایان سال ۱۴۰۳

T2SO1-4 طراحی و استقرار نظام ارزیابی عملکرد استفاده از آرد کامل در واحدهای نانوائی شهر کرمان تا پایان

سال ۱۴۰۴

T3SO1-4 سند سیاستگذاری استفاده از آرد کامل در سبد غذایی استان کرمان تا پایان سال ۱۴۰۵

T4SO1-4 بررسی راهکارها و چالش های احیای نان سنتی در استان کرمان تا پایان سال ۱۴۰۵

SO2-4: تشکیل کمیته پژوهش تا پایان سه ماهه دوم سال ۱۴۰۳

G5 بهینه سازی کاشت، داشت و برداشت گندم استان :

SO1-5 : ارتقا تولید ارقام گندم گرمسیری از ۲۱ قلم به ۳ قلم مرغوب تا پایان سال ۱۴۰۴

T1SO1-5 ارتقاء تولید ارقام گندم گرمسیری از ۲۱ قلم به ۶ قلم مرغوب تا پایان سال ۱۴۰۲

T1SO1-5 ارتقاء تولید ارقام گندم گرمسیری از ۶ قلم به ۳ قلم مرغوب تا پایان سال ۱۴۰۳

SO2-5 ارتقاء حداقل گلوتن مرطوب گندم به ۲۷ و ایندکس آن از ۳۰ به ۵۰ تا پایان سال ۱۴۰۳

SO3-5 : تشکیل کمیته بذر تا پایان سه ماهه سوم سال ۱۴۰۳