

از حرارت دادن حلب یا قوطی روغن‌ها به علت ایجاد ترکیبات سمی خودداری کنید.

مناسب ترین روغن برای پخت و پز، روغن مایع است ولی در صورت نیاز به روغن جامد توصیه می‌شود از روغن‌های نباتی نیمه جامد که حاوی مقادیر کمتر اسیدهای چرب اشباع و ترانس هستند استفاده کنید.

روغن مایع معمولی، روغن زیتون، کره و مارگارین نسبت به حرارت مقاومت کمی دارند بنابراین برای سرخ کردن مواد غذایی مناسب نیستند.

#### اصول نگهداری روغن‌ها:

ظروف روغن باید محکم و بدون عیب باشند تا روغن را تا پایان مصرف خوب نگهداری کنند. ظروف روغن بهتر است فلزی یا پلی اتیلنی کدر باشند چرا که روغن نسبت به نور بسیار حساس است. با توجه به نقش هوا، حرارت و نور در فاسد شدن روغن، روغن‌ها باید در محل خشک و خنک و دور از نور و هوا نگهداری شوند.



در روغن را پس از هر بار مصرف باید بست و درجای خنک و دور از نور نگهداری کرد. برای جلوگیری از فساد روغن، از ظروف کوچک‌تر استفاده کنید تا پس از باز کردن روغن زودتر مصرف شود و کمتر در معرض هوا و نور قرار گیرد.

#### مشخصات برچسب روغن‌ها:

روی ظروف بسته بندی روغن‌ها باید نام تجاری کالا، نوع فرآورده، شماره پروانه ساخت وزارت بهداشت، نام شرکت سازنده و آدرس آن، شرایط نگهداری و مصرف، تاریخ تولید و انقضایه درج شده باشد.

بهتر است که نوع و میزان اسیدهای چرب موجود در روغن روی برچسب‌ها نوشته شده باشد، به خصوص درج میزان ایزومر ترانس و چربی اشباع روی بسته بندی ضروری است. روغن نباتی به طور طبیعی کلسترول ندارد بنابراین ذکر جمله بدون کلسترول در بسته بندی این روغن‌ها لزومی ندارد و تولید کننده از این طریق برای فروش بیشتر کالایش به دلیل کم بودن اطلاعات مردم استفاده می‌کند.

#### چه روغنی بخریم:

برای مصارف پخت و پز از روغن‌های مایع معمولی و برای سرخ کردن مواد غذایی، روغن مخصوص سرخ کردن مناسب ترین انتخاب برای خرید است. روغن زیتون یکی از بهترین روغن‌های اسیدهای چرب آن برای بدن بسیار مفید است. از روغن زیتون برای سالاد و تهیه انواع سس‌های سالاد در خانه استفاده کنید. روغن کلزا یا کانولا نیز روغن بسیار خوبی است و حتی مخلوط این روغن با روغن زیتون

#### بازدید بانوان همکار مجموعه وزارت نیرو از نیروگاه....

برنامه بازدید مشاورین امور زنان و خانواده شرکت‌های تحت پوشش وزارت نیرو از نیروگاه برق بعثت شامل بانوان شاغل در وزارت نیرو، شرکت مادر تخصصی برق حرارتی، توانیر، پژوهشگاه نیرو، شرکت‌های توزیع، برق نواحی، برق منطقه‌ای، آب و فاضلاب استان تهران، مدیریت منابع آب، آب منطقه‌ای در بهمن ماه انجام شد. این برنامه که به هماهنگی و همکاری روابط عمومی، مشاور مدیر عامل در امور بانوان نیروگاه، HSE و

بهره برداری نیروگاه برگزار شد از روز شنبه چهاردهم لغایت چهارشنبه هجدهم بهمن ماه انجام شد. در این برنامه روزانه حدود ۳۰ نفر از بانوان شرکت‌های تحت پوشش

وزارت نیرو از قسمت‌های مختلف سایت بهره برداری واقع فرمان دیدند کردن در این بازدیدها ابتدا توضیحات مختصری از فرایند تولید و بهره برداری، الزامات اینمنی و بهداشت کار نیروگاه و سیستم‌های پایش آنلاین زیست محیطی توسط نمایندگان بهره برداری و اینمنی ارائه شده و پس از تحويل تجهیزات اینمنی فردی به همراه این نمایندگان بازدید از سایت انجام گرفت.

#### اصول بهداشتی مصرف صحیح روغن‌ها...

روغن جامد به دلیل دارا بودن اسید چرب ترانس و اسید چرب اشباع به هیچ عنوان نباید مصرف شود. در موقع خرید هر نوع روغن، به تاریخ تولید و انقضای آن توجه کنید. روغنی را بخرید که تازه تولید شده است و تاریخ انقضای بالاتری

دارد. فراموش نکنید که روغن مدتی هم در خانه می‌ماند و نباید تاریخ آن بگذرد. برای طبخ غذا باید از روغن مایع و برای سرخ کردن حتماً از روغن مایع مخصوص سرخ کردن استفاده کرد.

استفاده از حرارت بالا موجب تولید ترکیبات سمی و سرطان‌زا در روغن می‌شود. بنابراین از روغن مایع مخصوص سرخ کردن برای غذاهای سرخ کردنی استفاده کنید. این روغن‌ها نسبت به روغن مایع معمولی پایداری حرارتی بیشتری دارند ولی در هر حال نباید با حرارت شدید مواد غذایی را سرخ کرد.

از روغن مایع مخصوص سرخ کردن می‌توان دو تا سه بار با فاصله زمانی کوتاه استفاده کرد. سپس باید اضافه آن را دور ریخت.

هرگز روغن حرارت دیده و استفاده شده را برای مصارف بعدی نگهداری نکنید.

روغن مایع نسبت به نور و حرارت حساس است و باید در ظروف درسته و به دور از نور و حرارت نگهداری شود. (ظروف شفاف، ظروف مناسبی برای نگهداری روغن‌ها نیستند)

۸ - نگهداری و تعمیرات دوره ای (PM) تجهیزات برقدار و تعویض کلیدها، فیوزها، سیمهای معیوب و اطمینان از محکم بودن اتصالات برقی و جلوگیری از نشتی برق در اثر خراب شدن عایق سیمهای برقدار یا شل بودن اتصالات مدار الکتریکی تجهیزات

۹ - نصب برقگیر جهت ساختمان های مرتفع جهت حفاظت افراد و وسایل برقی در مقابل رعد و برق



برای مصرف در سالادها و پیش غذاها بسیار مناسب است. روغن های مایعی را بخرید که ظرف غیرشفاف دارند. روغن های وارداتی حتما باید برچسب فارسی و مجوز و پروانه های لازم وزارت بهداشت را داشته باشند.

۱۰ - دور نگه داشتن مواد قابل اشتعال از تجهیزات برقدار

۱۱ - نصب سیستم ارت جهت وسایل برقی، تابلوها و پانلهای برق

۱۲ - جوشکاری و تعمیرات در کارگاه های روباز در موقع بارندگی بر روی تجهیزات برقدار و یا با وسایل برقدار ممنوع می باشد. زیرا در اثر خیس شدن زمین خطر برق گرفتگی وجود دارد.

۱۳ - عایق نمودن یا محصور نمودن قسمتهای برقدار تجهیزات

۱۴ - قطع خودکار منبع برق در صورت عیب الکتریکی در مدار تجهیزات برقدار بوسیله کلیدها و فیوزهای محافظ

صدمات ناشی از عبور جریان از بدن انسان متفاوت است و ممکن است به صورت های زیر باشد:

(۱) تماس دست راست با سیم های برق که در این حالت مسیر جریان از انگشتان دست راست، شانه راست، ریه راست، کبد، ران و پای راست به زمین می رسد. در این حالت بیشتر قسمت راست بدن مورد شوک و تشنج قرار می گیرد.

(۲) تماس دست چپ با سیم های برق که در این حالت مسیر جریان از انگشتان دست چپ، ریه چپ، قلب و طحال به پای چپ و از آنجا به زمین می رسد. چون قلب در مسیر جریان قرار می گیرد در اثر انقباض شدید از کار باز می ماند، لذا کار کردن با دست چپ خطر بیشتری دارد.

(۳) تماس هر دو دست با سیم های برق، در این حالت جریان بین دو دست و از طریق هر دو ریه و قلب برقرار می شود. در این صورت هم تنفس قطع می شود و هم قلب از کار می افتد، بنابراین هرگز نباید با هر دو دست به سیم های برق دست زد.

(۴) اتصال سیم های برق به سر انسان، این نوع اتصال ضمن داشتن خطرات فوق الذکر دارای خطرات زیاد دیگری نیز می باشد.

(۵) اگر سیم برق به پشت دست یا قسمتی از بدن و بازوها برخورد کند در اثر شوکی که وارد می شود احتمال پرت شدن زیاد است.

(۶) اتصال سیم برق به کف دستها، باعث انقباض شدید عضلات انگشتان و قفل شدن آنها می شود و اتصال سیم با کف دستها را محکم تر می کند و خطر بیشتر می شود.

(۷) نزدیک شدن به شبکه های فشار قوی نیز باعث بروز حادث و خطر برای انسان می باشد.

بنابراین روغن هایی که اطلاعات لازم را روی بسته بندی ندارند نخرید. اگر روغن در مغازه پشت شیشه و یا در محل گرم و آفتاب گیر قرار دارد به فروشنده تذکر دهید و توجه داشته باشید این روغن ها دارای ماده پراکسید هستند که برای سلامت زیان آورند.

### ایمنی برق...

مجموعه ای از آیین نامه ها و دستورالعملهایی را که باید در هنگام مواجهه با تجهیزات و ابزار برقی و تعمیرات برق رعایت نموده تا حادثه برق گرفتگی برای انسان ایجاد نگردد، ایمنی در برابر برق می گوییم. حوادث صنعت برق در کشورهای پیشرفته تقریبا نزدیک به صفر است و این به دلیل اهمیت دادن به مسئله ایمنی و اجرای دقیق مقررات ایمنی در این کشورها می باشد.

### روش‌های پیشگیری از برق گرفتگی - ایمنی در برابر خطرات ناشی از برق :

۱ - استفاده از لوازم حفاظت فردی مخصوص کار با برق در حین کار (کفش عایق، لباس کار، کلاه ایمنی، دستکش های عایق، شیلد یا عینک ضدآرک و کمربند ایمنی در صورت کار در ارتفاع)

۲ - عدم استفاده از زیور آلات فلزی در حین کار با برق

۳ - استفاده از ابزارهای دسته عایق جهت کار

۴ - داشتن مجوز کار بر روی تجهیزات برقدار و یا گواهینامه کار با ادوات برقدار برای افرادی که شغل ایشان، نصب یا تعمیرات تجهیزات برق می باشد، الزامی است.

۵ - گذراندن دوره آموزشی ایمنی برق جهت آشنایی با مخاطرات الکتریسیته برای برقکاران الزامی است.

۶ - قطع برق از منبع هنگام تعمیرات یا نظافت تجهیزات برق دار الزامی است و میباشی کارت قرمز تا لحظه ای که کار تعمیرات یا نظافت تمام نشده بر روی تجهیز باشد و پس از اتمام کار تعمیرات با هماهنگی با قطع کننده برق، دستور وصل برق صادر گردد.

۷ - جلوگیری از ورود افراد متفرقه به قسمتهایی که برق فشار قوی وجود دارد با نصب قفل بر درب این مکان ها و همچنین نصب علائم هشدار دهنده ایمنی بر روی درب تابلوها، پانلهای و پستهای برق

انواع آلودگی شیمیایی در آب، خاک یا محصول وجود نداشته باشد و تمام استانداردها رعایت شود، محصول ارگانیک خواهد بود.

محصولات تاریخته یا دستکاری شده ژنتیکی، محصولاتی هستند که داخل آنها یک یا چند ژن و برای اهداف مختلفی وارد شده است. به معنای عام یعنی محصولات را به شکل ژنتیکی دستکاری می‌کنند تا بتوانند به هدف خود در تولید محصولات دست یابند. به عنوان مثال یک ژن که سم تولید می‌کند را از یک باکتری جدا کرده و به گیاه ذرت یا سویا منتقل می‌کنند. به این ترتیب ذرت یا سویا با تولید سم، در برابر آفات از خود محافظت می‌کنند و دچار آفت‌زدگی نمی‌شوند. بنابراین محصولات تاریخته، روند طبیعی رشد و تولید را طی نکرده و به شکل ژنتیکی دستکاری می‌شوند. لذا از زمانی که این محصولات وارد چرخه غذایی زمین شدند، یعنی از ۲۰ سال پیش تا به حال، بحث‌ها و اما و اگرهای زیادی درباره آنها وجود داشته است. پس از لحظه تکنیکی دستکاری ژنتیکی می‌تواند گیاهانی تولید کند که به آفات و علف‌های هرز مقاوم‌تر باشند و نسبت به انواع تنفس‌های محیطی مانند خشکی و شوری مقاومت نشان دهند و کیفیت (مثلًا ویتامین‌ها و عناصر معدنی) بالاتری داشته باشند.

#### تأثیر محصولات تاریخته بر محیط زیست:

به دلیل استفاده بیشتر از سموم و نیز به دلیل تولید سم پروتئینی در بخش‌های سبز گیاهان تاریخته مقاوم به آفت، تغییرات ژنتیکی باعث آسیب به برخی موجودات (مانند آفات و حشرات) در اکوسیستم می‌شود و از تنوع زیستی آن‌ها می‌کاهد و خطری برای محیط زیست می‌باشد، از سوی دیگر یک گیاه دستکاری و آلوده شده به یک ژن خارجی، چنانچه در مزرعه کشت شود این آلودگی توسط گرده افشاری در محیط زیست پخش می‌شود و ارقام بومی و سایر ذخایر ژنتیکی را هم آلوده خواهد ساخت و تنوع زیستی را در معرض نابودی قرار خواهد داد و باعث عوامل ذیل می‌شود:

- ۱- سم علفکش بیشتری مصرف شود چون گیاه اصلی آسیب نمی‌بیند.
- ۲- باعث مصرف چند برابری سم می‌شود چون آفات و گیاهان به سموم مقاوم می‌شوند.
- ۳- گیاهان هرز مفید که ذخیره ژنتیکی محسوب می‌شوند هم نابود شوند و تنوع زیستی کاهش یابد.
- ۴- کشاورز برای تولید سم به کارخانه تولیدکننده تاریخته وابسته می‌شود چون سم باید متناسب با گیاه باشد.
- ۵- سمی که در تاریخته‌ها استفاده می‌شود سم گلایفوسیت یا رانداب سرطان زاست. کمیته مشترک سازمان جهانی بهداشت و فاو بر مبنای اظهار نظر انجمان بین‌المللی تحقیقات سرطان به این نتیجه رسیده‌اند که علفکش غالب در محصولات تاریخته یعنی گلایفوسیت سرطان‌زاست. در حالی که از زمان تجاری شدن محصولات تاریخته در سال ۱۹۹۶ تاکنون مصرف این علفکش ۱۵ برابر افزایش یافته است.

۹) مسیری که جریان از بدن عبور می‌کند گرم می‌شود و در جریان‌های زیاد باعث پختگی عضلات و سوختگی پوست می‌شود.

۱۰) عبور جریان متناوب ۵۰ هرتز باعث تحریک اعصاب می‌شود.

#### کمک به مصدوم برق گرفته:

در صورتی که به محل انشعاب اصلی یا کنتور برق به سهولت دسترسی دارید، تماس بین مصدوم و منبع برق را از طریق خاموش کردن آن، قطع کنید. در غیر این صورت، دو شاخه را خارج کنید یا کابل را درآورید. اگر به کابل، پریز یا محل انشعاب اصلی دسترسی ندارید، به موارد زیر عمل کنید، برای محافظت از خود، روی یک ماده خشک نارسانا مثل یک جعبه چوبی یا یک کفپوش پلاستیکی بایستید. با



اندام‌های مصدوم را از روی منبع الکتریکی کنار بزنید و یا منبع الکتریکی را از مصدوم دور کنید. اگر قطع تماس (مصدوم یا منبع برق) با یک سیله چوبی مقدور نیست، ضمن آنکه کاملاً مراقب هستید تا به مصدوم دست نزنید، طنابی را به دور مج‌پای مصدوم یا بازویان وی حلقه کنید و وی را از منبع جریان الکتریکی دور کنید. تنها در صورتی که ضرورت دارد، مصدوم را با کشیدن بخش‌هایی از لباس که شل و خشک هستند، (از منبع برق) دور کنید. این کار را تنها به عنوان آخرین تلاش انجام دهید زیرا ممکن است مصدوم همچنان "برق دار" باشد. برای دور کردن منبع برق اگر نمی‌توانید جریان الکتریکی را خاموش کنید، بر روی یک ماده خشک نارسانا بایستید و با استفاده از یک دسته جارو، منبع برق را از مصدوم دور کنید. هرگز مستقیماً به مصدوم دست نزنید. پس از اطمینان از قطع تماس با منبع الکتریکی، به منظور خنک کردن سوختگی‌ها، موضع آسیب (در نقاط ورود و خروج جریان برق) را با مقدار زیادی آب سرد بشویید. در صورت امکان دستکش یکبار مصرف بپوشید. به منظور محافظت از سوختگی‌ها در برابر عفونت‌های منتقل شونده از راه هوا، روی آنها را با پانسمان استریل، باند مثلثی تا شده یا یک قطعه پارچه تمیز بدون کرک بپوشانید. با مرکز اورژانس تماس بگیرید و آمبولانس درخواست کنید. به مصدوم اطمینان بدهید و در صورت بروز شوک، به درمان آن بپردازید.

#### محصولات تاریخته و ارگانیک...

محصولات ارگانیک به محصولاتی گفته می‌شود که در هیچ یک از مراحل کاشت، داشت و برداشت از هیچ نوع فرآیند شیمیایی استفاده نمی‌شود، یعنی برای تولید محصولات از روش‌های کاملاً طبیعی استفاده می‌شود و هیچ‌گونه آسیبی نه برای انسان‌ها و نه برای محیط‌زیست وجود ندارد. اگر پس از بازرسی‌های گوناگون

۶- اثرات سم در زمین باقی بماند و در سالیان دیرتر زمین قابلیت کشت سایر گیاهان حساس به علفکش را از دست میدهد که به معنای از بین رفتن تدریجی تنوع ژنتیکی میباشد.

۷- بر اساس پژوهش‌های صورت گرفته دلایل محکمی وجود دارد که محتوای مواد مغذی در مواد غذایی تاریخته به مراتب کمتر از مواد غذایی غیر تاریخته است و استفاده از آنها به فقر غذایی می‌انجامد.

#### روند تولید محصولات تاریخته:

**چه گزارش‌های مستندی از بیماری‌زایی تاریخته‌ها وجود دارد؟**

۱- اوتیسم: برخی پژوهشها ارتباط مستقیم بین مصرف محصولات تاریخته و بیماری‌های خاص مانند اوتیسم را نشان می‌دهد.

۲- سرطان بر اثر سم مخصوص تاریخته‌ها: کمیته مشترک سازمان جهانی بهداشت و فائو بر مبنای اظهار نظر انجمان بین‌المللی تحقیقات سرطان به این نتیجه رسیده‌اند که علفکش غالب در محصولات تاریخته یعنی گلیفوسیت سرطان‌زاست.

۳- آکادمی پزشکی زیست محیطی آمریکا AAEM، تأثیرات مصرف محصولات تاریخته را شامل ارگان‌های داخلی صدمه دیده، اختلالات دستگاه گوارش، اختلالات دستگاه اینمنی بدن، افزایش سرعت پیر شدن و نایاروری عنوان کرده است.

۴- سمی شدن خون مادر و جنین: یک تحقیقات در کانادا حضور آفت کش‌های مرتبط با غذاهای دستکاری شده ژنتیکی در خون زنان، مادران باردار و جنین را نشان داده است.

۵- دی ان ای محصولات دستکاری شده ژنتیکی به انسان‌هایی که آنها را می‌خورند، منتقل می‌شود. در یک مطالعه جدید که با بررسی کارشناسی کتابخانه عمومی علوم (PLOS) منتشر شد، محققان تاکید کردند که شواهد کافی وجود دارد که قطعات DNA غذا حاوی ژن‌های کاملی هستند که می‌توانند از طریق یک مکانیسم ناشناخته وارد سیستم گردش خون انسان شوند.

۶- اختلال خود اینمنی، بیماری سلیاک که علائم آن شامل نفوذپذیری روده، باکتری‌های نامتعادل روده، اختلال دستگاه اینمنی بدن و واکنش آلرژیک، اختلال هضم و آسیب به دیواره روده است.

۷- نقایص مادرزادی بر اثر سم مخصوص تاریخته‌ها: گلیفوسیت(علف کش) با نقص در هنگام تولد مرتبط است. کمیسیون اتحادیه اروپا از سال ۲۰۰۲ می‌داند که گلیفوسیت باعث ناهنجاری می‌شود.

سازمان‌های متولی امور بهداشت، محیط‌زیست و کشاورزی در سطح جهان اظهارنظرات مختلف و ضد و نقیضی درباره محصولات دستکاری شده ژنتیکی داشته‌اند. به این ترتیب رفتار مردم هم درباره انتخاب این محصولات و در کشورهای مختلف، متفاوت بوده است. اروپایی‌ها معمولاً نسبت به سلامت محصولات غذایی خود اینمنی و دقت بیشتری را مدنظر قرار می‌دهند و تا حد زیادی از مصرف محصولات تاریخته رویگردان هستند و قفسه مغازه‌ها تا حد زیادی از این محصولات خالی شده، چون خریدار چندانی ندارند. بنابراین بهطور کلی اقبال عمومی در سطح جهان، نسبت به این محصولات رو به کاهش است. واقعیت آن است که در بسیاری از کشورهای اروپایی تاریخته‌ها منوع شده‌اند. سطح زیر کشت محصولات تاریخته هم اگرچه تا سال ۲۰۱۴ روند افزایشی داشت اما در سال ۲۰۱۵ زمین‌های کمتری به تولید این محصولات ادامه دادند. بنابراین تصمیم عمومی بر کاهش مصرف محصولات دستکاری شده، بوده است.



وزارت بهداشت محصولاتی را که واردکننده آن را تاریخته عنوان می‌کند یا به هر حال مشخص می‌شود که تاریخته هستند، با یک برچسب مشخص می‌کند که خریدار با آگاهی نسبت به این موضوع، انتخاب خود را انجام دهد. در حال حاضر بعضی محصولات مثل بعضی روغن‌ها برچسب «دستکاری ژنتیکی شده» یا «تاریخته» دارند و می‌توان از این طریق آن را تشخیص داد. خریدار می‌تواند با دیدن برچسب روی محصول به تاریخته بودن یا نبودن آن پی ببرد، به لحاظ شکل ظاهری یا طعم و مزه آن نمی‌توان به تاریخته بودن محصول پی‌برد. در حقیقت در آزمایشگاه‌های مجهر می‌توان این موضوع را تشخیص داد. راه تشخیص برای مردم فقط برچسب محصول است.