دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی نیشابور

گروه سلامت محیط معاونت بهداشت دانشگاه علوم پزشکی نیشابور، با هدف ارتقای سطح دانش فنی و به‌روزرسانی مهارت‌های بازرسی، کارگاه آموزشی تخصصی « بهداشت مواد غذایی، روش‌های شناسایی تقلبات و تکنیک‌های نظارت، کنترل و نمونه‌برداری با تجهیزات پرتابل » را برگزار کرد .

به گزارش روابط عمومی معاونت بهداشت، رئیس گروه سلامت محیط در آغازاین کارگاه آموزشی گفت : با توجه به تغییرات سریع در صنعت غذا و ظهور روش‌های نوظهور تقلب، به‌روزرسانی دانش بازرسان محیطی یک ضرورت غیرقابل انکار است.

ارتقای علمی ۷۰ بازرس حوزه سلامت محیط

مهندس رستمی با اشاره به ظرفیت‌های انسانی منطقه بیان کرد : در راستای ارتقای علمی و تخصصی بازرسان بهداشت محیط در شهرستان‌های نیشابور، فیروزه، زبرخان و

1 / 3

Phoca PDF

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی نیشابور

میان‌جلگه، برنامه‌ریزی‌های گسترده‌ای جهت برگزاری این کارگاه‌ها صورت گرفته است. در حال حاضر بالغ بر ۷۰ بازرس بهداشت محیط در این مناطق فعالیت می‌کنند که ارتقای سطح دانش و مهارت‌های آن‌ها، مستقیماً با سلامت جامعه در ارتباط است.

مهندس رستمی افزود: با توجه به ظهور غذاهای نوپدید و تکنیک‌های جدید تقلب در مواد غذایی، بازرسان باید با آخرین یافته‌های علمی و روش‌های نوین شناسایی تقلبات آشنا باشند. هدف ما این است که دانش کارشناسان با واقعیت‌های روز سلامت مواد غذایی همگام شود.

تداوم برنامه‌های بازآموزی و تمرکز بر عدالت آموزشی

رئیس گروه سلامت محیط نیشابور با اشاره به محل برگزاری این دوره در شهرستان فیروزه، خاطرنشان کرد: این کارگاه‌ها بخشی از یک برنامه مستمر و زنجیره‌ای از کلاس‌های بازآموزی است که برای به‌روزرسانی اطلاعات کارشناسان طراحی شده است. ما تلاش می‌کنیم این دوره‌های آموزشی را به صورت چرخشی در تمامی شهرستان‌های تحت پوشش دانشگاه برگزار کنیم تا هم عدالت آموزشی برقرار شود و همکاران عزیز بتوانند علاوه بر کسب دانش، با تجربیات سایر همکاران در شهرستان‌های مختلف آشنا شده و تعاملات و ارتباطات حرفه‌ای بیشتری با یکدیگر برقرار کنند.

تأکید بر کاربردی بودن آموزش‌ها

یکی از ویژگی‌های برجسته این دوره، تمرکز بر آموزش‌های عملی و کار با دستگاه‌های پرتابل (قابل حمل) برای سنجش و نمونه‌برداری سریع بود که دقت بازرسی‌ها در محل را به شدت افزایش می‌دهد.

در پایان، مهندس رستمی ضمن تشکر از تمامی دست‌اندرکاران برگزاری این دوره، به‌طور ویژه خانم مهندس قربانی، مسئول برنامه مواد غذایی و مدرس کارگاه، برای ارائه مطالب تخصصی و کاربردی قدردانی و از تلاش همه دست

2 / 3

Phoca PDF

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی نیشابور

اندرکاران اجرای برنامه در جهت ارتقای سطح سلامت جامعه تجلیل کرد .

3 / 3

Phoca PDF