

استاندار خوزستان در گفت‌وگو با «ایران»:

مردم رعایت نکنند، قرنطینه اعلام می‌کنم

به دنبال افزایش شیوع کرونا در خوزستان از شهروندان خوزستانی خواسته شده بار دیگر در خانه‌ها بمانند و جز در موارد ضروری از منزل خارج نشوند. دکتر «غلامرضا شریعتی»، استاندار خوزستان در گفت‌وگو با «ایران» با بیان این خبراظهار داشت: در صورت رعایت نشدن نکات بهداشتی و فاصله‌گذاری اجتماعی از طرف شهروندان ناچار خواهیم شد قرنطینه را دوباره در شهرهای استان اعمال کنیم. وی با اشاره به افزایش این بیماری در استان گفت: افزایش تشخیص بیماریابی در استان از دلایل بالا رفتن آمار کرونایی‌ها بوده است. به دلیل زیاد شدن تعداد آزمایشگاه‌هایمان میزان تست گرفتن از افراد نیز افزایش پیدا کرده و این موضوع باعث شده بیماریابی‌های ما نیز زودتر و زیادت‌ر انجام شود. در واقع قیلابک آزمایشگاه داشتیم اما درحال حاضر این تعداد به ۵ آزمایشگاه افزایش پیدا کرده واین مساله تعداد بیماریابی‌های ما را در استان افزایش داده است.



وی تصریح کرد: بیماری که با علائم کرونا بستری می‌شود از تمام دوستان و آشنایانی که با وی در ارتباط بودند هم تست گرفته خواهد شد و در صورت مثبت بودن تست آنها باید ۱۴ روز در خانه قرنطینه شوند. اما اینکه تعداد بیماران بستری با وضعیت وخیم در بیمارستان‌های استان افزایش پیدا کرده باشد، صحت ندارد همچنین آمار مرگ و میر ناشی از کرونا هم در استان رشد قابل ملاحظه‌ای نداشته است.

به گفته استاندار خوزستان، برای بیماران کرونایی در بیمارستان‌های استان ۱۱۰۰ تخت پیش‌بینی شده بود در حالی که اکنون تنها ۳۸۰ تخت از طرف این بیماران اشغال شده است، پس این آمار نشان می‌دهد کرونا در استان تحت کنترل است و در واقع با افزایش تعداد آزمایشگاه‌ها میزان بیماریابی نیز بالا رفته است. وی از مردم خواست هنگام خروج از منزل تمام موازین بهداشتی و نکات ضروری را رعایت کنند و تا حد ممکن از خانه خارج نشوند و از تردهای غیر ضروری در خیابان‌ها اجتناب کنند.

پیش بینی سالی پر بار برای کشاورزان قزوینی

کوروس سلیمانی خبرنگار

به نظر می‌رسد امسال برخلاف سال گذشته شاهد رونق بیشتری در بخش کشاورزی باشیم. توجع بنیادی مدیر زراعت سازمان جهاد کشاورزی استان قزوین در همین ارتباط به خبرنگار «ایران» گفت: بارش‌های زمستان و بهار و عدم سرمازدگی همه را نسبت به سالی پر بار در حوزه کشاورزی خوشبین کرده است.



وی در ادامه افزود: امسال بیش از ۵۷۰۰ هکتار از مزارع استان به کشت کلزا اختصاص یافته است و پیش‌بینی جهاد کشاورزی برداشت ۱۱ هزار تن دانه روغنی کلزا است که افزایش حدود ۲۰ درصدی نسبت به سال گذشته دارد و قیمت خرید تضمینی این محصول نیز ۲۶۶۰ تومان اعلام شده است. بنیادی با اشاره به اینکه امسال همچنین ۷ هزار و ۲۵۰ هکتار نیز به کشت گوجه فرنگی اختصاص داده شده است، گفت: پیش‌بینی می‌شود بیش از ۵۰۰ هزار تن محصول از این میزان سطح زیرکشت برداشت شود. در این بین ۱۷ رقم بذر هیبرید گوجه فرنگی در مزارع کشاورزی استان به کار گرفته شده است که بیش از ۳۵ درصد از بذور مورد نیاز گوجه کاران با ارز یارانه‌ای تأمین و توزیع شده است. مدیر زراعت سازمان جهاد کشاورزی استان گفت: کشت گوجه فرنگی در استان صدرصد به‌صورت نشایی انجام می‌شود و برای صرفه‌جویی در مصرف آب و افزایش بهره وری تولید، بیش از ۹۰ درصد از مزارع به‌صورت آبیاری بهره انجام می‌شود.

گزارش «ایران» از آثار ۳ ماه تعطیلی غذاخوری‌ها و مشاغل رستوران‌داری در گیلان

سفره‌های خالی بانیان شهر خلاق غذا

پریسا عظیمی خبرنگار

شهر رشت در سال ۹۴ از سوی یونسکو به عنوان شهر خلاق خوراک شناسی انتخاب و در فهرست شبکه شهرهای خلاق یونسکو ثبت شد. علت معرفی این شهر به عنوان شهر خلاق خوراک شناسی، وجود ۲۲۰ خوراکی محلی، تنوع خوراک و فرآورده‌های غذایی محلی، فرآیند سلامت محور تولید غذای محلی از مزرعه تا سفره بود. به عنوان نمونه گیلانی‌ها تنها برای فصل زمستان حدود ۶۰ غذای محلی دارند. میرزا قاسمی، نازخاتون، ترش تره، باقالاقلوق، ماهی فویج، فسنجان، اناربیج، غوره آویج، سیرقلیه، گل در چمن، کال کباب تنها برخی از غذاهای محلی معروف گیلانی هاست. فراوانی سبزی و تنوع آب و هوا از جمله دلایل فراوانی غذاهای محلی در این خطه سرسبز کشور است. آب و هوای مساعد و خاک مرغوب گیلان مناسب پرورش انواع صیفی، میوه‌ها، حبوبات و غیره است و همچنین انواع ماهی به خصوص ماهی سفید سهم عمده‌ای در سفره گیلانی‌ها دارد. اما با شیوع کرونا چند ماه است که گردشگران و حتی خود گیلانی‌ها از صرف چنین غذاهایی در رستوران‌های معروف شهرستان محروم شده‌اند و از طرفی دیگر رستوران‌داران و کافه داران این استان مانند سراسر کشور با مشکلات عیدیه‌ای مواجه شده‌اند تا حدی که شنیده شده برخی از این اصناف با پیگیری‌های زیاد از مسئولین مربوطه خواستار اسرگیری فعالیتشان با رعایت موازین و پروتکل بهداشتی اعلام شده از سوی ستاد کرونا شدند اما به دلیل اینکه پاسخی دریافت نکرده‌اند و زیان شدید متحمل شدند؛ اقدام به باطل کردن مجوزهای خود کرده‌اند. بنابراین باید تلاش شود تا زیرساخت‌های گردشگری غذا که از جاذبه‌های استان گیلان است از بین نرود.

درهمین حال «علیرضا زالی»، فرمانده ستاد مقابله با کرونا در کلانشهر تهران، نسبت به تبعات و خطرات بازگشایی رستوران‌ها به شکل متعارف قبلی هشدار داده و درباره نحوه فعالیت رستوران‌ها و مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی در ماه مبارک رمضان، اظهار داشته: «براساس مصوبه ستاد ملی مقابله با

کرونا چند ماه است که گردشگران و حتی خود گیلانی‌ها از صرف چنین غذاهایی در رستوران‌های معروف شهرستان محروم شده‌اند و از طرفی دیگر رستوران‌داران و کافه داران این استان مانند سراسر کشور با مشکلات عیدیه‌ای مواجه شده‌اند تا حدی که شنیده شده برخی از این اصناف با پیگیری‌های زیاد از مسئولین مربوطه خواستار اسرگیری فعالیتشان با رعایت موازین و پروتکل بهداشتی اعلام شده از سوی ستاد کرونا شدند اما به دلیل اینکه پاسخی دریافت نکرده‌اند و زیان شدید متحمل شدند؛ اقدام به باطل کردن مجوزهای خود کرده‌اند. بنابراین باید تلاش شود تا زیرساخت‌های گردشگری غذا که از جاذبه‌های استان گیلان است از بین نرود. درهمین حال «علیرضا زالی»، فرمانده ستاد مقابله با کرونا در کلانشهر تهران، نسبت به تبعات و خطرات بازگشایی رستوران‌ها به شکل متعارف قبلی هشدار داده و درباره نحوه فعالیت رستوران‌ها و مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی در ماه مبارک رمضان، اظهار داشته: «براساس مصوبه ستاد ملی مقابله با

تأیید شکار سرچکشی‌های خلیج فارس از سوی محیط زیست

انقراض؛ بهای فیه و سوپ کوسه

زهرا کشوری خبرنگار

شکار کوسه‌ها در سواحل جنوبی کشور از آن موضوع‌ها است که هیچ‌یک از کارشناسان، مسئولان و فعالان حوزه محیط زیست جنوب کشور در گفت‌وگو با «ایران» آن را تکذیب نمی‌کنند. هرچند سازمان حفاظت محیط زیست عکس منتشر شده از شکار کوسه سرچکشی در فضای مجازی را متعلق به دوسال پیش عنوان می‌کند اما بخش دولتی و خصوصی در گفت‌وگو با «ایران» از تهدید کوسه‌های

کرونا مراکز تهیه و توزیع غذا و به‌طور خاص رستوران‌ها جزو مشاغل پرخطر طبقه‌بندی شده‌اند و براساس تصمیم قبلی ستاد ملی مقرر است تصمیم جدیدی مبنی بر بازگشایی مشاغل پرخطر اتخاذ نشود.» زالی همچنین هر گونه تغییر جدید در روند فعالیت مشاغل پرخطر را منوط به تصمیم‌گیری و مصوبه بعدی ستاد ملی مقابله با کرونا دانسته و گفته: «با این حال مانند سابق توصیه ما این است که اگر تصمیمی در رابطه با بازگشایی مراکزی که جنبه رستوران دارند گرفته می‌شود، صرفاً به صورت غذای بیرون بر باشد.»

وی این نکته را هم متذکر شده: «به‌طور معمول و در گذشته هم رستوران‌ها در ماه مبارک رمضان به جز در ساعات بعد از افطار فعالیتی نداشتند، امسال و با توجه به مسائل مرتبط با همه‌گیری کرونا، مانند سابق پیشنهاد ما این است که مراکز تهیه و توزیع غذا و رستوران‌ها صرفاً به صورت بیرون بر عمل کنند.»

■ چرا نمی‌توانیم دوباره فعالیت‌مان را شروع کنیم؟! در همین رابطه تعدادی از کافه‌داران و کافه رستوران‌های استان گیلان در گفت‌وگو با «ایران» با ابراز نارضایتی شدید از وضعیت کسب و کارشان خواستار رسیدگی هر چه سریع‌تر مسئولان دراین خصوص شدند. آنها همچنین اظهار داشتند: مشاغلی مانند گیم نت‌ها در حال حاضر مشغول فعالیت هستند چرا ما نمی‌توانیم دوباره فعالیت مان را شروع کنیم؟! تعدادی از صاحبان کافه تریاه‌ها نیز می‌گفتند: کار ما با قلیان سرها فرق می‌کند ما در کافه هرگز سرویس قلیان یا اجازه کشیدن سیگار هم به مشتریان نمی‌دهیم به خاطر همین مسأله تصمیم گرفتیم نامه‌ای خطاب به استاندار تهیه و از ایشان تقاضا کنیم اجازه از سرگیری فعالیت این اصناف با توجه به رعایت موازین بهداشتی داده شود. البته این را هم می‌دانیم که این خواسته باید با اجازه دولت ستاد ملی مقابله با کرونا محقق شود براین اساس از آنها نیز می‌خواهیم برای جلوگیری از ضرر بیشتر به ما کمک کنند.

«روزمهر سهیلی فرا»، یکی از افرادی است که مجوز فعالیت کافه رستوران

دارد و از اینکه هنوز نتوانسته کارش را دوباره شروع کند خیلی ناراحت است و می‌گوید: با توافق‌هایی که بین اعضای کافه‌داران استان داشتیم به این نتیجه رسیدیم که از مسئولان مربوطه بخواهیم اجازه فعالیت به صنف ما نیز داده شود. ما قول خواهیم داد که فراتر از پروتکل‌های بهداشتی که اکنون اعمال می‌شود، نکات را رعایت کنیم. ظرفیت رستوران و کافه‌ها را به نصف می‌رسانیم مثلاً اگر ۵۰ نفر ظرفیت کافه باشد با سرویس دهی به ۲۵ نفر و با رعایت فاصله‌گذاری صندلی‌ها را می‌چینیم و مشتری قبول می‌کنیم.

■ از اتحادیه و اصناف استان خواستیم به وضعیت ما رسیدگی شود «میثم محبوب» از رستوران‌داران شهر رشت است که به گفته خودش ۱۰ سالی است که دراین شغل فعالیت می‌کند.

وی در این باره به خبرنگار ما می‌گوید: ازهمان روزهای اول که کرونا آمد ما رستوران‌داران به‌طور خودجوش تعطیل کردیم اما الان سه ماه از این وضعیت می‌گذرد و ما روزبه روز متحمل ضررهای زیادتری می‌شویم و با اینکه چند بار از اتحادیه و اصناف استان خواستیم به این وضعیت رسیدگی شود تاکنون نتیجه‌ای نگرفتیم و مشکل ما همچنان حل نشده؛ کسی و یا ارگانی هم از ما حمایت نمی‌کند یا حتی از طرف وزارت بهداشت هم راهکاری برای شروع دوباره کار ما اعلام نمی‌شود.

محبوب با اشاره به اینکه رستورانی که دارد برای خودش است و از این بابت ابراز خوشحالی می‌کند اما برای پرسنلش که در این مدت بیکار هستند، نگران می‌باشد و این طور ادامه می‌دهد: کارگران رستوران‌ها حقوق زیادی نمی‌گیرند و از روزی که رستوران تعطیل شده واقعاً وضعیت نگران کننده‌ای دارند از ما هم هیچ کاری بر نمی‌آید.

■ شرمنده هستیم یکی از مسئولان دست اندرکار در این زمینه که خواست نامش فاش نشود در گفت‌وگو با «ایران» با بیان اینکه از اینکه نتوانستیم تاکنون کاری برای رستوران‌داران انجام دهیم، شرمنده هستیم، تصریح می‌کند: متأسفانه وضعیت صنفی مانند رستوران‌ها و کافه‌ها همچنان تعطیل

است. به گفته وی، اتفاق خاصی که تاکنون ملموس باشد و توانسته باشیم کاری برای این صنف انجام دهیم متأسفانه محقق نشده؛ اما شنیده شده که وزارت کار قرار است به تمام رستوران‌داران به تعداد کارگرانی که اسامی‌شان در لیست بیمه رد می‌شود؛

کند.

به گفته وی، اتفاق خاصی که تاکنون ملموس باشد و توانسته باشیم کاری برای این صنف انجام دهیم متأسفانه محقق نشده؛ اما شنیده شده که وزارت کار قرار است به تمام رستوران‌داران به تعداد کارگرانی که اسامی‌شان در لیست بیمه رد می‌شود؛

کند.

به گفته وی، اتفاق خاصی که تاکنون ملموس باشد و توانسته باشیم کاری برای این صنف انجام دهیم متأسفانه محقق نشده؛ اما شنیده شده که وزارت کار قرار است به تمام رستوران‌داران به تعداد کارگرانی که اسامی‌شان در لیست بیمه رد می‌شود؛

کند.



دهند. در این صورت باید این موضوع را که ممکن است مواد غذایی روی دستشان بماند و فاسد شود هم مدنظر داشته باشند.

فعالیت رستوران‌ها باید به‌صورت بیرون بر باشد

دکتر «آبتین حیدرزاده»، سرپرست معاونت بهداشت دانشگاه علوم پزشکی گیلان هم در گفت‌وگو با «ایران» در این باره این‌طور بیان می‌کند: از زمانی که طرح فاصله‌گذاری هوشمند و بحث راه افتادن مشاغل غیرسراسر مطرح شد، برای ۱۲۰۰ شغل مختلف آیین نامه جدید نوشته و تأکید شد که صاحبان این مشاغل با مراجعه به سامانه سلامت ثبت نام کنند و بعداز تأیید مشخصاتشان با دریافت کد سلامت می‌توانند شروع به کار کنند.

وی اضافه می‌کند: یکی از این مشاغل رستوران‌ها بودند که مقرر شد فعالیتشان را آغاز کنند اما به صورت بیرون بر، یعنی غذا فقط برای مشتریان در خارج از رستوران تهیه شود. ضمن اینکه باید ابتدا در سامانه سلامت ثبت‌نام کنند و بعد از دریافت کد سلامت و رعایت کردن نکات بهداشتی کارشان را شروع کنند اما ما بهم تأکید دارم اجازه ندارند در حیاط و یا سالن غذاخوری غذا سرو کنند، چون شرایط برای چنین فعالیتی مناسب نیست. حتی ستاد ملی کرونا هم تشخیص دادند که فعالیت رستوران‌ها باید به شکل بیرون بر باشد.

دکتر حیدرزاده، درباره خدمات این صنف به گردشگران هم می‌گوید: با توجه به اینکه ورود گردشگر و مسافر به استان، دیگر محدودیتی ندارد، رستوران‌ها همچنان مجازبه سرویس دهی به گردشگران در سالن غذاخوری نیستند و تنها می‌توانند غذای پخته شده را به صورت بیرون بر در اختیار گردشگر قرار دهند.



هم می‌گوید: «دو سال پیش گمرک تهران مجوز صادرات باله کوسه را داد. من درنامه‌ای خواستار توضیح سازمان شلیات مبنی بر چرایی صادرات باله کوسه باوجود ممنوعیت شکار آن شدم اما شلیات پاسخی به نامه محیط زیست نداد.» و اعتقاد دارد، دریابانی هم تجهیزات لازم را برای کنترل دریای جنوب ندارد. عسگری می‌گوید: «اراده‌ای هم برای تشکیل یگان حفاظت دیده نمی‌شود.» به‌گفته او تمام کشورهای ساحلی، یگان ساحلی بسیار فعالی دارند اما به‌رغم وجود ۲ هزار کیلومتر خط ساحلی در ایران هیچ یگانی روی آن نظارت ندارد.

می‌شود و در بازار توزیع می‌شود. او یادآوری می‌کند که گوشت ماهی‌های تن، قرمز است و هر تن که از گوشت سفید تشکیل شده احتمالاً فیله کوسه یا ماهی دیگری است.» او یکی از دلایل شکار کوسه‌ها را در معرض انقراض را عدم وجود یگان ساحلی دریا از سوی سازمان حفاظت محیط زیست می‌داند و اعتقاد دارد دستگاه‌های درگیر با دریا با همکاری سازمان حفاظت محیط زیست باید یک یگان دریایی برای حفاظت خلیج فارس ایجاد کنند. او درباره چرایی و چگونگی صدور باله کوسه به کشورهای آسیای شرقی باوجود ممنوعیت شکار کوسه