قوانین طلایی سلامتی؛ برای آشپزخانه مقررات بگذارید!

■ توجه به تاریخ انقضای مواد خوراکی و دور نگه‌داشتن گوشت خام از سایر غذاها از قوانین طلایی پخت‌وپز ایمن است.

فریده پناه

گروه بهداشت و سلامت- باکتری‌هایی که از دست زدن به یک تکه مرغ خام به دست انتقال پیدا می‌کنند می‌توانند نه تنها سایر غذاها بلکه هر وسیله دیگری که در آشپزخانه با آن در تماس هستید را آلوده کنند.

متخصصان تغذیه و سلامت همواره تاکید می‌کنند که پیشگیری از بیماری‌های ناشی از غذا از آشپزخانه شروع می‌شود.

دکتر «پریتیش تاش» یکی از پزشکان بیماری‌های عفونی از مرکز تخصصی «مایو کلینیک» آمریکا در این رابطه نکاتی را یادآوری کرده است.

به گفته این پزشک، مواردی در مورد روش‌های آماده سازی غذا در آشپزخانه وجود دارد که می‌تواند به پیشگیری از شیوع عفونت و برخی بیماری‌های گوارشی کمک کند. بیشتر بیماری‌های ناشی از غذا در آشپزخانه از آلودگی گوشت خام ناشی می‌شوند.

دکتر تاش افزود: در صورت آماده کردن گوشت خام لازم است دقت لازم را داشته باشید. همچنین نگهداری و استفاده مناسب و صحیح از مواد خوراکی که قرار است به صورت خام مصرف شوند ضروری است.

همچنین به گفته این متخصص در زمان آماده کردن مواد غذایی شستن دست‌ها ضروری است. این موضوع ساده، اما بسیار حائز اهمیت است که پس از آماده کردن گوشت خام و پیش از آماده سازی مواد غذایی دیگر، دست‌ها شسته شوند.

بنابر گزارش مدیکال اکسپرس، برای جلوگیری از نفوذ باکتری روی گوشت خام به مواد غذایی لازم است هر آنچه که قابلیت شستشو دارد از جمله مواد خوراکی و دست‌ها شسته شود.

برای آشپزخانه مقررات بگذارید

طبق گزارش مرکز کنترل و پیشگیری از بیماری‌ها در ایالات متحده (CDC)، سالانه حدود ۴۸ میلیون آمریکایی به بیماری‌های ناشی از شیوه تغذیه دچار می‌شوند. همچنین هر سال حدود ۱۲۸ هزار نفر به علت ابتلا به این بیماری‌ها در بیمارستان بستری می‌شوند و حدود ۳۰۰۰ نفر جان خود را از دست می‌دهند.

برخی از عفونت‌های باکتریایی، انگلی و ویروسی ناشی از بی‌توجهی به رعایت اصول ایمنی در تغذیه عبارتند از: سالمونلا، توکسوپلاسما، لیستریا و نورو‌ویروس و ای.کولای.

شایع‌ترین بیماری انگلی از نمونه‌های بالا، نورو‌ویروس است که هر سال یک نفر از هر ۱۵ نفر را در جمعیت آمریکا مبتلا می‌کند. با این حال، باید توجه داشت که همه عفونت‌ها می‌توانند به بیماری جدی و در مواردی حتی کشنده منجر شوند.

کارشناسان ایمنی مواد غذایی بارها هشدار داده‌اند که عادت‌ها و مقررات حیاتی بسیاری را باید در آشپزخانه رعایت کرد، اما تعداد کمی از مردم به آن‌ها توجه می‌کنند.

روزنامه «دیلی‌میل» فهرستی از کارهایی را که نباید در آشپزخانه انجام دهیم، گردآوری و در این مقاله ارائه کرده است.

در این مقاله دو متخصص برجسته تغذیه، چندین نکته ضروری را برای دور نگه داشتن شما از بیمارستان مطرح کرده‌اند که به شرح زیر است:

تخته‌های برش و قاشق‌های آشپزی را تعویض کنید

استفاده از یک چاقو و تخته برش برای غذاهای مختلف، می‌تواند دستورالعمل سرایت متقاطع آلودگی باشد.

مثلا خرد کردن سبزی‌ها با همان چاقویی که برای برش مرغ استفاده می‌کنید، می‌تواند باعث گسترش باکتری‌هایی مانند سالمونلا شود که معمولا در محصولات حیوانی وجود دارند.

شستن ظروف، قاشق‌ها و ابزار آماده‌سازی در ماشین ظرفشویی نیز به دلیل دمای بالا، گزینه مناسبی برای از بین بردن عوامل بیماری‌زا است.

غذا را بیش از دو ساعت در هوای آزاد نگذارید

دکتر «دارین دتوایلر»، کارشناس ایمنی مواد غذایی در دانشگاه نورت‌ایسترن در بوستون و مشاور سابق ایمنی مواد غذایی FDA و USDA می‌گوید که بیرون گذاشتن غذا از یخچال بیش از دو ساعت، می‌تواند به کاهش دمای آن منجر شود که خطرناک است. اگر دمای غذا به کمتر از ۶۰ درجه سانتیگراد برسد (دیگر داغ نباشد) و در یخچال نگهداری نشود تا سردتر شود در خطر آلوده شدن به عفونت‌هایی مانند سالمونلا و استافیلوکوکوس اورئوس است.

ابتلا به این عفونت‌ها می‌تواند باعث حال تهوع، استفراغ، اسهال، کم‌آبی بدن و افت فشارخون شود.

دکتر دتوایلر پیشنهاد می‌کند که برای کاهش این خطر، مواد غذایی را به جای یخ‌زدایی در دمای محیط در یخچال یخ‌زدایی کنید.

غذاهای باقی‌مانده را بیش از چهار روز نگه ندارید

بسیاری از مردم به ویژه افراد شاغل، وعده‌های غذایی چند روز خود را در آغاز هفته آماده می‌کنند تا از دردسر آشپزی در پایان روزهای پرمشغله رها شوند.

اما کارشناسان می‌گویند که هیچگاه نباید از یک هفته قبل غذا تهیه کنید.

پس از چهار روز حتی اگر غذا در ظروف عایق‌بندی‌شده، سرد و ایمن نگهداری شود، باکتری‌ها می‌توانند شروع به رشد کنند. اگر راه دیگری ندارید، به جای نگهداری غذا در یخچال، آن را در فریزر بگذارید.

هیچوقت گوشت را قبل از پختن نشویید

متخصصان هشدار می‌دهند که هیچوقت گوشت خام را نشویید.

آنها می‌گویند: اگرچه مردم فکر می‌کنند شست‌وشوی گوشت می‌تواند به خلاص شدن از شر برخی از باکتری‌های روی آن کمک کند اما این کار در واقع خطر آلوده شدن سینک و میز را افزایش می‌دهد زیرا همه‌چیز به اطراف پاشیده می‌شود.

خیساندن گوشت در آب‌نمک نیز هرچند به آن طعم می‌بخشد اما به گفته کارشناسان USDA، هیچ فایده‌ای برای ایمنی مواد غذایی ندارد.

از پاستوریزه بودن لبنیات اطمینان حاصل کنید

دکتر دتوایلر توصیه می‌کند در مورد غذاهایی که پاستوریزه نشده‌اند، احتیاط کنید.

اگرچه اکثر محصولاتی که در فروشگاه‌های مواد غذایی پیدا می‌کنید پاستوریزه هستند، محصولات مزارع و بازارهای کوچک‌تر اغلب پاستوریزه نیستند و ممکن است دارای پاتوژن‌های مضر باشند.

پاستوریزه بودن مواد غذایی از جمله شیر و تخم‌مرغ به معنای استریل کردن آن‌ها با استفاده از دما برای محافظت در برابر میکروب‌ها و افزایش ماندگاری آن‌ها است.

آسیب‌پذیرترین جمعیت‌ها در برابر آلودگی‌ها غذایی، افراد بسیار جوان، سالمندان، زنان باردار، یا کسانی هستند که سیستم ایمنی ضعیفی دارند و غالبا به دلیل ابتلا به این عفونت‌ها در بیمارستان بستری می‌شوند یا جان خود را از دست می‌دهند.

خرید غیرحضوری مواد غذایی از سوپرمارکت‌ها را فراموش کنید

اگر زمان کافی برای خرید مواد غذایی ندارید، خدمات تحویل مواد غذایی می‌توانند راه‌های مناسبی برای تهیه این مواد باشند.

با این حال، دکتر دتوایلر می‌گوید که این میانبر با خطراتی همراه است.

اگر خودتان در خواربارفروشی نباشید، تشخیص نشانه‌های گویای کهنگی یا خراب شدن محصولات غذایی دشوارتر است.

دکتر دتوایلر می‌گوید که مردم بر خلاف مواقعی که خودشان به فروشگاه می‌روند، توجهی به ضرورت بررسی غذاهایی که با پیک به دستشان می‌رسد، نشان نمی‌دهند.

او می‌گوید: ممکن است این روش راحت باشد اما اگر به این موضوع فکر کنید، درمی‌یابید که اساسا تمام مسئولیت و تصمیم‌گیری در فروشگاه مواد غذایی را به فروشنده واگذار می‌کنید.

از ظروف کوچک استفاده کنید

دکتر دتوایلر می‌گوید: نگهداری غذاها در ظرف‌ها یا سینی‌های بزرگ می‌تواند آن‌ها را در برابر میکروب‌ها آسیب‌پذیر کند.»

او نگهداری غذاهایی مانند پوره سیب‌زمینی و ماکارونی را مثال می‌زند که اغلب با همان ظرفی که در آن پخته یا آماده شده‌اند، اغلب فقط با پوششی از فویل نازک در یخچال نگهداری می‌شوند.

اما این کار می‌تواند بر دمای غذا تاثیر بگذارد زیرا بخش‌های مختلف غذا با سرعت‌های مختلف خنک می‌شود و لایه‌های داخلی آن در برابر رشد باکتری آسیب‌پذیر می‌شوند.

ترازو و دماسنج را از یاد نبرید

دکتر دتوایلر می‌گوید که خودش هیچ‌گاه بدون تعیین وزن مواد، غذا نمی‌پزد.

دلیل این کار این است که زمان لازم برای رسیدن غذا به دمای ایمن به وزن مواد غذایی بستگی دارد.

مثلا اگر دو برش مرغ با اندازه‌های مختلف را در زمان یکسانی بپزید، احتمال اینکه برش بزرگ‌تر نیم‌پز مانده باشد، بیشتر است.

توبی آمیدور، متخصص تغذیه و کارشناس ایمنی مواد غذایی در شهر نیویورک نیز برای تشخیص پخته‌شدن کامل غذا، به ویژه تکه‌های بزرگ گوشت، توصیه می‌کند که از دماسنج ویژه پخت‌وپز بهره بگیریم.

او می‌گوید: نشانه‌های بصری برای تشخیص پخته شدن گوشت، مرغ و ماهی به اندازه کافی خوب نیستند. به همین دلیل است که من همواره با استفاده از یک دماسنج، ضخیم‌ترین قسمت غذا را آزمایش می‌کنم تا بدانم که کاملا پخته شده است یا خیر.

مراقب آلودگی‌های مرتبط با حیوانات خانگی باشید

بسیاری از حیوانات خانگی انگل‌هایی دارند که خود حیوان را بیمار نمی‌کنند اما در انسان موجب بیماری می‌شوند. به علاوه اگر در حین غذا خوردن یا آشپزی، حیوانات خانگی در اطراف شما باشند ممکن است غذا را با عوامل بیماری‌زایی که حیوانات خانگی حمل می‌کنند، آلوده کنید.

به گفته مرکز کنترل و پیشگیری از بیماری آمریکا (CDC)، یکی از رایج‌ترین میکروب‌ها، Capnocytophaga است که حیوانات خانگی را بیمار نمی‌کند اما می‌تواند موجب التهاب، تب، استفراغ و اسهال در انسان شود.

چند قانون آشپزخانه برای کودکان

وقت گذراندن در آشپزخانه می‌تواند برای کودکان یک تجربه سرگرم کننده و ارزشمند باشد اما از آنجا که برخی لوازم آشپزی ممکن است برای کودک خطرآفرین باشند لذا رعایت نکات ایمنی پیش از شروع آشپزی برای حفظ سلامت و امنیت او اهمیت بسزایی دارد.

در ادامه به نقل از «هلت‌لاین» به چند توصیه ایمنی برای استفاده کودکان از این فضا اشاره شده که یادآوری آنها حائز اهمیت است:

- قبل از آشپزی از والدین خود اجازه بگیرند.
- دست‌های خود را در صورت استفاده از مواد غذایی با آب و صابون بشویند.
- برای آماده سازی مواد از سطوح و ابزار آشپزی تمیز استفاده کنند.
- لباس تمیز به تن داشته باشند و موهای خود را با کلاه بپوشانند.
- مراقب سطوح داغ و ابزار تیز و برنده باشند.
- از خمیری که حاوی تخم مرغ خام یا آرد خام است مزه نکنند.

چند نکته درباره ضدعفونی کردن سطوح با آب ژاول

استفاده درست و اصولی از مواد بین بردن میکروب‌ها و بدون آسیب رساندن به سلامتی خود و خانواده‌تان امری ضروری است.

سطوحی که تماس با آن‌ها در خانه و آشپزخانه بیشتر است باید بیشتر از دیگر نقاط ضد عفونی شوند. برای ضد عفونی کردن این سطوح ابتدا محل را با آب گرم و تمیز همراه با صابون بشویید تا آشغال‌ها و گرد و غبار آن زدوده شود. در مرحله بعد باید از ماده ضد عفونی کننده مانند مواد سفیدکننده (آب ژاول) استفاده کنید.

همچنین خواندن و پیروی از دستورالعمل‌های ایمنی در مورد هر محصولی که از آن استفاده می‌کنید، اهمیت بسیاری دارد.

در ادامه چند نکته به نقل از پایگاه اطلاع رسانی مرکز کنترل و پیشگیری از امراض ایالات متحده آمریکا (CDC) برای استفاده ایمن و موثر از محصولات ضد عفونی کننده آورده شده که به شرح زیر است:

- هرگز مایع سفید کننده را با آمونیاک یا هیچ ماده پاک کننده دیگری مخلوط نکنید.
- هنگام استفاده از مواد شیمیایی ضد عفونی کننده از دستکش‌های لاستیکی یا سایر دستکش‌های غیر متخلخل، چکمه‌ها و محافظ‌های چشم استفاده کنید.
- سعی کنید در بخار ناشی از این محصولات تنفس نکنید. در صورت استفاده از این محصولات در فضای سرپوشیده، درها و پنجره‌ها را باز گذاشته و اجازه دهید هوای تازه جریان داشته باشد.
- از سفیدکننده‌های خانگی معمول و بی‌بوی پنج یا شش درصد طبق دستورالعمل زیر استفاده کنید:

یک پیمانه مایع سفید کننده معادل ۲۴۰ میلی لیتر را با پنج گالن آب معادل ۱۸.۹ لیتر مخلوط کنید.

سطوح مورد نظر خود را ابتدا با آب و مواد شوینده معمول شست‌وشو داده و به خوبی آبکشی کنید. سپس از مخلوط آب و مایع سفید کننده برای ضدعفونی کردن سطح مورد نظر استفاده کرده و تا زمان خشک شدن آن با هوای آزاد از تماس با آن خودداری کنید.

از این روش می‌توانید علاوه بر سطوح مختلف پرتماس برای ضدعفونی کردن خریدهایی مانند قوطی‌های کنسرو نیز استفاده کنید.

آگهی تغییرات شرکت بین المللی مهندسی گلوبکس کیش (سهامی خاص)

ثبت شده به شماره ۱۱۴۶۱ و شناسه ملی ۱۴۰۰۴۱۸۴۹۳۰

به‌استنادصورت‌جلسه‌مجمع عمومی‌فوق‌العاده‌مورخ ۱۴۰۲،۰۴،۱۵؛ مرکز اصلی‌شرکت از آدرس قبلی به‌نشانی: جزیره‌کیش، بلوار ایران، مجتمع انبارهای بندر تجاری‌کیش، سوله شماره KS۷/۴، طبقه همکف، کدپستی: ۷۹۴۱۷۹۶۷۰۴ تغییر یافت و در نتیجه‌ماده‌مربوطه در اساسنامه بنحو فوق اصلاح گردید.

سرپرست اداره ثبت شرکتها و مالکیتهای صنعتی و معنوی منطقه آزاد کیش

آگهی تغییرات شرکت عصر فن آوران نوین کیش (سهامی خاص)

ثبت شده به شماره ۶۳۳۲ و شناسه ملی ۱۰۸۶۱۵۶۱۶۳۹

به‌استنادصورت‌جلسه‌مجمع عمومی‌فوق‌العاده‌مورخ ۱۴۰۲،۰۲،۰۵، مرکز اصلی شرکت از آدرس قبلی به‌نشانی: جزیره‌کیش، بلوار امیرکبیر، قطعه TS۱۰۰N، ساختمان خلیج فارس، طبقه‌دوم، واحد ۷- کدپستی: ۷۹۴۱۸۹۸۵۱۹ تغییر یافت و درنتیجه‌ماده‌مربوطه‌در اساسنامه بنحو فوق اصلاح گردید.

سرپرست اداره ثبت شرکتها و مالکیتهای صنعتی و معنوی منطقه آزاد کیش

آگهی تغییرات شرکت هلدینگ بین المللی شانتیک کیش (سهامی خاص)

ثبت شده به شماره ۶۵۱۸ و شناسه ملی ۱۰۸۶۱۵۶۳۴۹۳

به‌استنادصورت‌جلسه‌مجمع عمومی‌فوق‌العاده‌مورخ ۱۴۰۱،۰۹،۰۱، مرکز اصلی شرکت از آدرس قبلی به‌نشانی: جزیره‌کیش، بلوار امیرکبیر، قطعه TS۱۰۰N، ساختمان خلیج فارس، طبقه‌دوم، واحد ۷- کدپستی: ۷۹۴۱۸۹۸۵۱۹ تغییر یافت و درنتیجه‌ماده‌مربوطه‌در اساسنامه بنحو فوق اصلاح گردید.

سرپرست اداره ثبت شرکتها و مالکیتهای صنعتی و معنوی منطقه آزاد کیش

آگهی تغییرات شرکت رایان سفر نیکان کیش (با مسئولیت محدود)

ثبت شده به شماره ۱۴۴۹۶ و شناسه ملی ۱۴۰۱۰۶۸۷۵۴۶

به استناد صورت جلسه مجمع عمومی فوق العاده مورخ ۱۴۰۲/۰۷/۱۵ مرکز اصلی شرکت از آدرس قبلی به آدرس جدید: جزیره کیش، خیابان میرمهنا، روبه‌روی بازار پارس خلیج، مرکز نوآوری کیش، طبقه ۴، واحد ۴۰۱، کد پستی: ۷۹۴۱۶۳۹۷۵۰ انتقال یافت و در نتیجه ماده مربوطه در اساسنامه بنحو فوق اصلاح گردید.

رضا والی پور- سرپرست اداره ثبت شرکتها و مالکیتهای صنعتی و معنوی منطقه آزاد کیش

آگهی تأسیس شرکت هتل شکلات کیش (با مسئولیت محدود)

ثبت شده به شماره ۱۴۸۴۳ و شناسه ملی ۱۴۰۱۲۶۲۹۷۳۱

با عنایت به استعلام اخذشده از مدیریت بازرگانی سازمان منطقه آزاد کیش بر اساس بند ۶ ماده ۷ ضوابط ثبت شرکت‌ها به‌شماره ۱۴۰۲،۳۸۰۱۶۰۲۵ مورخ ۱۴۰۲،۰۵،۰۷، خلاصه اساسنامه و شرکت نامه شرکت فوق که در تاریخ ۱۴۰۲،۰۷،۱۷ تحت شماره ۱۴۸۴۳ در این اداره به ثبت رسیده جهت اطلاع عموم بشرح ذیل در روزنامه رسمی و کثیر الانتشار آگهی میشود.

۱- موضوع شرکت: ساخت و تجهیز و بهره برداری هتل و آپارتمان و متل و مراکز پذیرایی، واردات و صادرات و خرید و فروش و تولید و بسته بندی کلیه کالاهای مجاز بازرگانی و شکلات و قهوه، ترخیص کالاها از گمرکات داخلی و خارجی و گمرکات مناطق آزاد، اخذ و اعطای نمایندگی از و به شرکتهای داخلی و خارجی، ایجاد شعبه در سراسر کشور، انعقاد قرارداد با اشخاص حقیقی و حقوقی داخلی و خارجی، اخذ وام و تسهیلات ریالی و ارزی از بانکها و موسسات مالی و اعتباری داخلی و خارجی، اخذ ضمانتنامه های بانکی و گشایش اعتبارات اسنادی.

۲- مرکز اصلی شرکت: جزیره کیش، شهرک صنعتی ۵، قطعه ۲۹، کد پستی ۷۹۴۱۶۵۸۱۴۱

۳- میزان سرمایه شرکت: مبلغ ۱۵۰،۰۰۰،۰۰۰،۰۰۰ ریال.

۴- مدت اعتبار شرکت: از تاریخ ثبت به مدت نامحدود.

۵- مدیران شرکت: آقای حجت آصفی به‌شماره ملی ۱۴۶۷۰۲۷۴۰۵ به‌سمت مدیر عامل و عضو هیئت مدیره، آقای وحید آصفی نوشنق به شماره ملی ۱۴۶۷۰۷۵۴۳۴ به‌سمت رئیس و عضو هیئت مدیره و آقای امید آصفی به‌شماره ملی ۱۴۶۷۸۱۸۹۶۸ به‌سمت عضو هیئت مدیره برای مدت نامحدود انتخاب شدند.

۶- دارندگان حق امضاء: کلیه اسناد و اوراق بهادار و تعهدآور و تجاری و بانکی شرکت از قبیل چک، سفته، بروات، قراردادها، عقود اسلامی و مکاتبات عادی و اداری با امضای مدیر عامل به‌تنهایی همراه با مهر شرکت معتبر می باشد.

رضا والی پور- سرپرست اداره ثبت شرکتها و مالکیتهای صنعتی و معنوی منطقه آزاد کیش

آگهی تغییرات شرکت مهندسی و ساختمانی تراکم سازان جنوب کیش (سهامی خاص)

ثبت شده به شماره ۸۰۲۷ و شناسه ملی ۱۰۸۶۱۹۲۸۲۸۶

به استناد صورت جلسه مجمع عمومی فوق العاده مورخ ۱۴۰۲/۰۷/۰۶ مرکز اصلی شرکت از آدرس قبلی به آدرس جدید: جزیره کیش، شهرک صدف، فاز ۲، قطعه سی دو - چهار، جنب فاز خدماتی مروارید، واحد صدو بیست و نهم، کد پستی: ۷۹۴۱۷۳۸۰۱۴ انتقال یافت و در نتیجه ماده مربوطه در اساسنامه بنحو فوق اصلاح گردید.

رضا والی پور- سرپرست اداره ثبت شرکتها و مالکیتهای صنعتی و معنوی منطقه آزاد کیش

آگهی تصمیمات شرکت مهندسی و خدمات حفاری پارس پترو زاگرس کیش (سهامی خاص)

ثبت شده به شماره ۷۶۹۹ و شناسه ملی ۱۰۸۶۱۵۷۵۲۶۱

به استناد صورت جلسات مجمع عمومی عادی بطور فوق العاده مورخ ۱۴۰۲،۰۵،۰۵ و هیئت مدیره مورخ ۱۴۰۲،۰۵،۰۶ تصمیمات ذیل اتخاذ گردید:

۱- شرکت مهندسی و خدمات پارس پترو زاگرس با شناسه ملی ۱۰۱۰۲۶۰۴۷۳۳، شرکت مهندسی و خدمات سطح الارضی پارس پترو زاگرس با شناسه ملی ۱۰۳۲۰۴۱۳۱۰۲، شرکت مهندسی و خدمات ژئو فیزیک پارس پترو زاگرس با شناسه ملی ۱۰۳۲۰۴۱۱۹۸۵ آقای مسعود عیدی با کد ملی ۴۰۷۲۵۵۴۹۶۰، آقای مسلم سروش با کد ملی ۳۵۶۹۷۱۴۱۸۷ به سمت اعضای هیئت مدیره برای مدت دو سال انتخاب شدند.

۲- به استناد صورت جلسه هیئت مدیره مذکور: آقای مسعود عیدی با کد ملی ۴۰۷۲۵۵۴۹۶۰ به‌سمت مدیر عامل و عضو هیئت مدیره، آقای احمد قلعه بانی با کد ملی ۵۳۰۹۷۸۵۴۹۳ به نمایندگی از شرکت مهندسی و خدمات سطح الارضی پارس پترو زاگرس با شناسه ملی ۱۰۳۲۰۴۱۳۱۰۲ به سمت رئیس هیئت مدیره، آقای حمیدرضا میرزا با کد ملی ۱۸۱۸۰۴۹۸۷۲ به‌نمایندگی از شرکت مهندسی و خدمات پارس پترو زاگرس با شناسه ملی ۱۰۱۰۲۶۰۴۷۳۳ به سمت نایب رئیس هیئت مدیره، آقای سید محمد اصغر برمائی با کد ملی ۲۲۴۹۶۶۳۵۲۱ به نمایندگی از شرکت مهندسی و خدمات ژئو فیزیک پارس پترو زاگرس با شناسه ملی ۱۰۳۲۰۴۱۱۹۸۵ و آقای مسلم سروش با کد ملی ۳۵۶۹۷۱۴۱۸۷ به سمت اعضای هیئت مدیره برای مدت دو سال انتخاب شدند.

۳- کلیه اسناد و اوراق بهادار و تعهدآور شرکت از قبیل چک، سفته، بروات، قراردادها و عقود اسلامی با امضای مدیر عامل یا رئیس هیئت مدیره و یکی از اعضای هیئت مدیره همراه با مهر شرکت معتبر می باشد.

۴- موسسه حسابرسی هدف نوین نگر با شناسه ملی ۱۰۳۲۰۵۳۷۵۲۰ بعنوان بازرس اصلی و موسسه حسابرسی و خدمات مدیریت آزموده کار انبا شناسه ملی ۱۰۱۰۰۴۶۸۶۰۰ بعنوان بازرس علی البدل برای مدت یکسال مالی منتهی به ۱۴۰۲/۱۲/۲۹ انتخاب شدند.

۵- هیئت مدیره اختیارات مندرج در ماده ۴۰ اساسنامه بشرح ذیل: ۱- نمایندگی شرکت در برابر اشخاص و کلیه ادارات دولتی و موسسات خصوصی، ۲- تصویب آیئن نامه های داخلی شرکت به پیشنهاد مدیر عامل، ۳- ایجاد و حذف نمایندگی یا شعبه ها در هر نقطه ای از ایران، ۴- نصب و عزل کلیه ماموران و کارکنان شرکت، ۵- تصویب بودجه برای اداره کردن شرکت، ۶- افتتاح حساب و استفاده از آن به‌نام شرکت نزد بانکها و موسسات، ۷- دریافت مطالبات شرکت و پرداخت دیون ان از اصل و بهره متفرعات، ۸- تعهد ظهر نویسی، قبولی، پرداخت، و واخواست اوراق تجارتی، ۹- عقد هر نوع قرارداد و تغییر و تبدیل و یا فسخ و اقامه آن در مورد خرید و فروش و معاوضه اموال منقول و غیر منقول و ماشین آلات و مناقصه و مزایده و غیره که جزء موضوع شرکت باشد بالجمله انجام کلیه عملیات و معاملات مذکور در ماده ۳ این اساسنامه، ۱۰- مبادرت به‌تقاضا و اقدام برای ثبت هرگونه علامت تجاری، ۱۱- به امانت گذاردن هر نوع اسناد و مدارک و وجوه در صندوقهای دولتی و خصوصی و استرداد آنها، ۱۲- تحصیل اعتبار از بانکها و شرکتها و موسسات و هر نوع استقراض و اخذ وجه بهر مبلغ و بهر مدت و بهر میزان بهره و کارمزد و یا هرگونه شرایطی که مقتضی باشد.

۱۳- اقامه هرگونه دعوی و دفاع از هرگونه دعوی یا تسلیم به دعوی یا انصراف از آن اعم از حقوقی و کیفری با داشتن تمام اختیارات مراجعه به امر دادرسی از حق پژوهش، فرجام مصالحه، تعیین وکیل سازش ادعای جعل نسبت به سند طرف و استرداد سند تعیین داور یا بدون حق اختیار صلح و بطور کلی استفاده از کلیه حقوق و اجرای کلیه تکالیف ناشیه از قانون داوری تعیین وکیل برای دادرسی و غیره با یا بدون حق توکیل و توکیل در توکیل ولو کرارا» تعیین مصدق و کارشناس اقرار خواه در ماهیت دعوی و خواه به امری که کاملا قاطع دعوی باشد دعوی خسارت استرداد دعوی جلب شخص ثالث و دفاع از دعوای ثالث اقدام به دعوای متقابل و دفاع از آن تامین مدعی به‌تقاضای توقیف اشخاص و اموال از دادگاه های اعطای مهلت برای پرداخت مطالبات شرکت درخواست صدور برگ اجرائی و اخذ محکوم چه در دادگاه و چه در ادارات و دفاتر ثبت اسناد، ۱۴- تعیین میزان استهلاکها، ۱۵- تنظیم خلاصه صورت دارائی و قروض شرکت هر شش ماه یکبار و تحویل آن به بازرس شرکت، ۱۶- تنظیم صورت دارائی و دیون شرکت پس از انقضای سال مالی و همچنین ترازنامه و حساب عملکرد سود و زیان شرکت طبق ماده ۲۳۲ لایحه اصلاحی قسمتی از قانون تجارت، ۱۷- دعوت مجامع عمومی عادی و فوق العاده و تعیین دستور جلسه آنها، ۱۸- پیشنهاد هر نوع اندوخته علاوه بر پنج درصد اندوخته موضوع مواد ۱۴۰ و ۲۳۸ لایحه قانونی اصلاح قسمتی از قانون تجارت، ۱۹- پیشنهاد تقسیم سود بین صاحبان سهام، ۲۰- پیشنهاد اصلاح اساسنامه در مواقعی که مفید تشخیص داده شود به مدیر عامل تفویض اختیار گردید.

رضا والی پور- سرپرست اداره ثبت شرکتها و مالکیتهای صنعتی و معنوی منطقه آزاد کیش

آگهی تصمیمات شرکت مهندسی و خدمات حفاری پارس پترو زاگرس کیش (سهامی خاص)

ثبت شده به شماره ۷۶۹۹ و شناسه ملی ۱۰۸۶۱۵۷۵۲۶۱

به استناد صورت جلسه هیئت مدیره مورخ ۱۴۰۲،۰۵،۰۶، شعبه‌ای از شرکت در تهران به‌نشانی: خیابان جهان آرا، خیابان فضل الهی (۳۸)، پلاک ۴۲، طبقه اول، کد پستی ۱۴۳۶۶۷۵۳۷۱ تاسیس گردید.

رضا والی پور- سرپرست اداره ثبت شرکتها و مالکیتهای صنعتی و معنوی منطقه آزاد کیش

آگهی تغییرات شرکت آژند افروغ کیش (سهامی خاص)

ثبت شده به شماره ۱۴۶۳۵ و شناسه ملی ۱۴۰۱۱۶۰۶۱۹۸

به‌استنادصورت‌جلسه‌مجمع عمومی‌فوق‌العاده‌مورخ ۱۴۰۲،۰۶،۲۹، مرکز اصلی‌شرکت از آدرس قبلی به‌نشانی: جزیره‌کیش، بازار هرمز، طبقه اول، غرفه N۱۴۳- کد پستی: ۷۹۴۱۶۵۸۹۴۷ تغییر یافت و در نتیجه ماده مربوطه در اساسنامه بنحو فوق اصلاح گردید.

رضا والی پور- سرپرست اداره ثبت شرکتها و مالکیتهای صنعتی و معنوی منطقه آزاد کیش

اقتصاد کیش روزنامه
پرتیراژترین و با سابقه ترین نشریه جزیره کیش
گسترده ترین شبکه اطلاع رسانی داخلی منطقه آزاد کیش
۴۴۴۲۴۹۶۹
۴۴۴۲۴۹۹۹