مسمومیت با قارچ‌ها را جدی بگیریم

*** مجتبی خالدی ـ سخنگوی اورژانس کشور: اگر پس از مصرف قارچ دچار تهوع، استفراغ، سرگیجه، دل درد، کاهش هشیاری، ضعف عضلانی، تشنج و زردی شدید سریعا به مراکز درمانی مراجعه کنید تا دچار نارسایی کبد نشوید**

*** دکتر کامبیز سلطانی‌نژاد ـ عضو هیات علمی مرکز تحقیقات پزشکی قانونی کشور: تشخیص قارچ سالم از طریق آزمایش در آزمایشگاه میسر است از اینرو به مردم توصیه می‌کنیم که از مصرف قارچ‌های فله غیر بسته‌بندی شده و غیر پرورشی که به صورت طبیعی به فروش می‌رسد، خودداری کنند**

*** دکتر علی میکائیلی عضو هیأت علمی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه: قارچ سمی مشابه قارچ‌های خوراکی اغلب گونه‌های آمنیتا است که مرگبارترین سم طبیعی یعنی آمانیتین است و این سم با جوشاندن، شستن، خشک نمودن قارچ و انجام هیچ عمل دیگری از بین نمی‌رود**

*** دکتر ابراهیم محمدی گل‌تپه ـ متخصص قارچ‌شناسی گیاهی: قارچ خوراکی غنی از تیامین (ویتامین B۱)، ریبوفلاوین (ویتامین B۲)، نیاسین (ویتامین B۳)، پانتوتنیک اسید (ویتامین B۵)، ویتامین B۶، ویتامین D، اسید فولیک، منگنز، منیزیم، پتاسیم، روی و عنصر سلنیوم است**

زیرا که خطر مسمومیت از طریق پوست در برخی ازقارچ‌ها وجود دارد.

*** آخرین آمارهای اعلام شده**

مجتبی خالدی ـ سخنگوی اورژانس کشور در مورد آخرین آمارهای اورژانس کشور می‌گوید: تا ساعت ۱۰ صبح دیروز، ۷۲۱ نفر بر اثر مصرف قارچ سمی مسموم شده‌اند که از این شمار ۱۹۰ نفر بستری، ۵۲۳ نفر ترخیص و ۹ نفر نیز فوت شدند. همچنین براساس تفکیک استان‌ها در کرمانشاه از ۲۹۳ نفر مسموم ناشی از مصرف قارچ سمی ۶۷ نفر بستری، ۲۱۹ نفر ترخیص و ۷ نفر فوت شده‌اند.

وی می‌افزاید: در استان زنجان ۵۵ نفر مسموم شدند که از این شمار ۴۶ نفر بستری و ۹ نفر ترخیص شده‌اند و در آذربایجان غربی ۷۲ نفر مسموم شدند که از این عده ۳۲ نفر بستری، ۴۰ نفر ترخیص و ۱ نفر در شرایط ویژه قرار دارد. همچنین در کردستان نیز ۱۰۱ نفر مسموم شدند که از این شمار ۱۱ نفر بستری، ۸۹ نفر ترخیص و ۱نفر نیز فوتی داشته است. در لرستان هم ۱۵۴ نفر مسموم شدند که از این آمار ۲۲ نفر بستری، ۱۳۱ نفر ترخیص شده‌اند و یک نفر نیز فوت شده است و در یاسوج نیز ۶ نفر مسموم شدند که ۲ نفر بستری و ۴ نفر ترخیص شده‌اند. درایلام نیز ۳۳ نفر مسموم شدند که ۶ نفر بستری و ۲۸ نفر ترخیص شده‌اند. درشهر کرد هم ۳نفر مسموم شدند که هر ۳نفر مرخص شده‌اند. در قزوین هم ۳نفر مسموم شدند و هر ۳ نفر بستری هستند.

*** علایم مسمومیت با قارچ‌های سمی**

خالدی در مورد علائم مسمومیت گوارشی ناشی از مصرف قارچ‌های سمی یاد آوری می‌کند: اگر پس از مصرف قارچ دچار تهوع، استفراغ، سرگیجه، دل درد، کاهش هشیاری، ضعف عضلانی، تشنج و زردی شدید سریعا به مراکز درمانی مراجعه کنید تا دچار نارسایی کبد نشوید. اگر افراد مسموم شده با قارچ‌های سمی با تاخیر به مراکز درمانی مراجعه کنند، ممکن است به پیوند کبد نیاز داشته باشند به طوری که برای ۳نفر از مسمومین در شیراز باید پیوند کبد انجام شود. این در حالی است که درمان مسمومیت‌های گوارشی ناشی از مصرف قارچ‌های سمی، به زمان مراجعه فرد مسموم شده به مراکز درمانی بستگی دارد و در صورتی که مراجعه به موقع باشد، بیماری به سرعت کنترل و درمان می‌شود اما در صورتی که فرد دیر مراجعه کند خطرناک است.

وی با بیان اینکه شناخت قارچ‌های سمی و سالم در ظاهر بسیار دشوار است می‌گوید: تشخیص قارچ سالم از طریق آزمایش در آزمایشگاه میسر است از اینرو به مردم توصیه می‌کنیم که از مصرف قارچ‌های فله غیر بسته‌بندی شده و غیر پرورشی که به صورت طبیعی به فروش می‌رسد، خودداری کنند.

*** مسمومیت بر اثر مصرف قارچ**

دکتر کامبیز سلطانی‌نژاد ـ عضو هیات علمی مرکز تحقیقات پزشکی قانونی کشور در مصاحبه با خبرگزاری ایسنا اظهار داشته است: هر سال با فرارسیدن فصول بهار و پاییز، تعدادی از گونه‌های سمی قارچ در برخی نقاط کشور شروع به رویيدن می‌کند، و این در حالی است که قارچ‌های سمی از لحاظ ظاهری شباهت زیادی به قارچ‌های خوراکی دارند و تشخیص آنها، توسط افراد عادی میسر نیست، در سال جاری با تعداد بیشتری از اینگونه مسمومیت‌ها روبرو شدیم که حدود ۷۰۰ نفر در کشور با مصرف قارچ‌های سمی، دچار عارضه و مسمومیت شده‌اند که دلیل آن نیز همان شرایط خاص آب و هوایی کشور در نقاط غربی است. در جهان بیش از ۵ هزار گونه قارچ وجود دارد که حدود ۱۰۰ گونه از آن برای انسان سمی است.

وی با بیان اینکه روش تشخیص قارچ سمی و گونه‌های خوراکی آن به طرق کاملا علمی و تخصصی توسط متخصصان میسر است، استفاده کنند می‌افزاید: قارچ‌های سمی از لحاظ ظاهری شباهت زیادی به قارچ‌های خوراکی دارند و تشخیص آنها، توسط افراد عادی میسر نیست، به همین دلیل امسال با تعداد زیادی از اینگونه مسمومیت‌ها در کشورمان مواجه شدیم.

دبیر انجمن سم شناسی و مسمومیت‌های ایران با اشاره به اینکه بهترین راه، پیشگیری از مسمومیت با قارچ‌های سمی است می‌گوید: مردم باید توجه کنند که به هیچ وجه قارچ‌های خودرویی که در دشت‌ها و جنگل‌ها می‌روید را مصرف نکنند چراکه اینگونه قارچ‌ها، در اثر پختن، کبابی و یا آب پز کردن، بازهم سمی می‌مانند و مواد سمی آنها از بین نمی‌رود. مردم در اقصی نقاط کشور، مخصوصا در استان‌های غربی، مانند کرمانشاه، کردستان، همدان، قزوین و آذربایجان غربی که دارای بیشترین آمار مسمومیت‌ها هستند، باید از خرید قارچ‌ها به صورت فله‌ای و یا چیدن هر نوع قارچی از دل طبیعت، خودداری کنند.

این عضو هیات علمی مرکز تحقیقات پزشکی قانونی کشور با تاکید بر اینکه مردم باید از قارچ‌های خوراکی بسته بندی شده که دارای مجوز وزارت بهداشت،درمان و آموزش پزشکی است، استفاده کنند می‌افزاید: ۹۰ درصد مسمومیت‌های شدید توسط قارچ‌ها، به دلیل ماده‌ای سمی به نام آماتوکسین است که این ماده عمدتا بر روی کبد تاثیر مخرب می‌گذارد.

وی یاد آوری می‌کند: علائم مسمومیت با قارچ در دو مرحله بروز پیدا می‌کند؛ مرحله اول ۶ تا ۱۲ ساعت پس از مصرف قارچ با نشانه‌هایی مانند: تهوع و استفراغ، دردهای شکمی و احساس ضعف بروز پیدا می‌کند و مرحله دوم ۲۴ ساعت بعد از علائم اولیه، با ضعف، سرگیجه و کاهش سطح هوشیاری خود را نشان می‌دهد که این حالات ناشی از درگیری کبدی و کلیوی در فرد مسموم است که ممکن است باعث مرگ او شود این در حالی است که تنها درمان اینگونه مسمومیت‌ها پیوند اورژانسی کبد است. بنابراین با مشاهده علائم اولیه مسمومیت باید فرد را سریعا به مراکز درمانی ارجاع دهند.

*** تشخیص قارچ سمی از قارچ خوراکی**

دکتر علی میکائیلی عضو هیأت علمی دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه نیزدر مورد تشخیص قارچ سمی از قارچ خوراکی می‌گوید: تشخیص قارچ‌های سمی از قارچ‌های خوراکی برخلاف تصور عموم بسیار مشکل است و تنها در مراکز تشخیصی معتبر قارچ شناسی میسر است.

وی می‌افزاید: اغلب شرایط رویش این قارچ‌ها در کنار هم و حتی همراه هم، شباهت ظاهری بسیار نزدیک بهم و تنوع شکلی قارچ وابسته به نوع زمین و.. حتی باعث مسمومیت در افراد باتجربه می‌شود از اینرو به هیچ وجه روش‌های غیر علمی که توسط بعضی افراد توصیه می‌شوند مبنای علمی ندارند و تشخیص تنها در مراکز تشخیصی معتبر قارچ شناسی میسر است.

این استاد قارچ شناسی در مورد ازدیاد علت مسمومیت با قارچ در کشورياد آوری می‌کند: امسال به دلیل بارش‌های فراوان بهاری و دمای مناسب، رویش قارچ‌ها در طبیعت مناسب‌تر از سال‌های قبل بوده لذا مردم برای جمع آوری قارچ خوراکی خودرو اشتیاق بیشتری نشان داده‌اند و متاسفانه با اشتباه تشخیصی قارچ‌های سمی را مصرف کرده‌اند.

وی می‌گوید: قارچ سمی مشابه قارچ‌های خوراکی اغلب گونه‌های آمنیتا است که مرگبارترین سم طبیعی یعنی آمانیتین است و این سم با جوشاندن، شستن، خشک نمودن قارچ و انجام هیچ عمل دیگری از بین نمی‌رود. و متاسفانه در یک دوره کمون چند ساعته تا چند روز علایم مرگبار مسمومیت را نشان می‌دهد ضمن اینکه در مطالعات قبلی در استان گونه‌های این قارچ سمی به اثبات رسیده است.

این عضو هیات علمی دانشگاه در پاسخ به این پرسش که آیا قارچ‌های خوراکی طبیعی برتری بر قارچ‌های پرورش یافته دارند می‌افزاید: خیر، این نوع قارچ‌ها نه تنها برتری نسبت به قارچ‌های پرورش یافته صنعتی ندارند بلکه به دلیل اینکه در هوای آزاد در معرض تمام آلودگی‌های اتمسفر و آلاینده‌های صنعتی مانند فلزات سنگین و آلودگی‌های بیولوژیکی فضولات حیوانی و انسانی است نمی‌توانند غذایی سالم محسوب شوند.

وی یاد آوری می‌کند: قارچ‌های سمی از جنس آمنیتا از مرگبارترین سموم هستند که حتی دست زدن به آنها مسمومیت را از طریق پوست و مخاط به بدن منتقل می‌کند بنابراین هرگز نباید این سم قوی را سر سفره غذا برد و با عدم تشخیص صحیح زندگی خود و خانواده را در معرض خطر قرار داد. کسانی که از این قارچ‌های سمی خورده‌اند نیز باید فورا برای درمان اقدام کنند.

*** انواع قارچ‌های خوراکی**

دکتر ابراهیم محمدی گل‌تپه ـ متخصص قارچ‌شناسی گیاهی در مورد انواع قارچ‌های خوراکی که در بازار وجود دارد می‌گوید: در بازار ایران به صورت عمده دو نوع قارچ خوراکی موجود است، یکی قارچ صدفی و دیگری قارچ خوراکی دکمه‌ای سفید. البته در بازارهای محلی قارچ‌های دیگری از نوع وحشی و خودرو نیز وجود دارند که توسط افراد محلی آشنا به طبیعت‌های جنگلی و مراتع جمع‌آوری می‌شوند. از جمله این قارچ‌های وحشی خوراکی می‌توان به زرد کیجا، دنبلان کاذب، شاه صدف، قارچ کاه‌دوست، مورال و قارچ گوش چوب اشاره کرد که تمام این قارچ‌های خوراکی که در بازار عرضه می‌شوند چه قارچ‌های پرورشی و چه قارچ‌های وحشی، خوراکی و بسیار لذیذ و خوشمزه هستند.

وی در پاسخ به این پرسش که قارچ‌های خوراکی از نظر تغذیه‌ای با هم چه تفاوتی دارند می‌افزاید: قارچ‌های خوراکی منبع خوبی از مواد مغذی هستند و از مواد غذایی کم کالری به حساب می‌آیند. میزان سدیم و چربی در آنها بسیار پایین است. پوسته آنها سرشار از فیبر است که برای رفع یبوست بسیار مفید شناخته شده است. فیبر، ترکیبی از کربوهیدرات‌هایی همچون گلیکوژن، مونوساکاریدها، دی‌ساکاریدها، قندهای الکلی و کیتین است. این ماده غذایی برای افرادی که فشارخون بالا دارند و تحت رژیم درمانی هستند، بسیار موثر بوده و قابلیت هضم پروتئین قارچ خوراکی عامل بسیار مهمی در ارزش غذایی آن به حساب می‌آید زیرا حدود ۷۱ تا ۹۰ درصد پروتئین قارچ قابل هضم است. قارچ خوراکی غنی از تیامین (ویتامین B۱)، ریبوفلاوین (ویتامین B۲)، نیاسین (ویتامین B۳)، پانتوتنیک اسید (ویتامین B۵)، ویتامین B۶، ویتامین D، اسید فولیک، منگنز، منیزیم، پتاسیم، روی و عنصر سلنیوم است. سلنیوم آنتی‌اکسیدانی است که با ویتامین E کار می‌کند و سلول‌ها را در برابر رادیکال‌های آزاد که سرطان‌زا هستند در امان نگه می‌دارد. جالب است بدانید که دریافت روزانه سلنیوم از ابتلا به سرطان پروستات نیز پیشگیری می‌کند. برای کسانی که گوشت ماهی یا شیر مصرف نمی‌کنند، قارچ خوراکی منبع بسیار غنی از ویتامین D به حساب می‌آید.

این متخصص قارچ‌شناسی گیاهی با اشاره به این مطلب که از بین قارچ‌ها ۱۴ هزار گونه قارچ کلاهک دار وجود دارد که از این میان تنها ۲ هزار گونه خوراکی است که ۱۰۰گونه آن به صورت وحشی از طبیعت جمع‌آوری و ۱۵ تا ۳۰ گونه نیز به طور معمولی و عمومی مورد مصرف قرار می‌گیرد یاد آوری می‌کند: در ایران نیز با توجه به اقلیم و شرایط آب و هوایی بسیار متنوع، تنوع ژنتیکی قارچ‌های خوراکی و دارویی بسیار بالاست. شناسایی قارچ‌های خوراکی از قارچ‌های سمی در طبیعت برای عامه مردم بسیار دشوار است. به همین دلیل توصیه می‌شود که افراد خود دست به جمع‌آوری قارچ وحشی نزنند. مگر اینکه اطلاع کافی از خوراکی بودن آن داشته باشند. وی توصیه می‌کند: قارچ‌هایی که در پایه دارای کیسه هستند را به هیچ‌وجه مورد استفاده قرار ندهید مگر اینکه از خوراکی بودن آن مطمئن باشید. متاسفانه همه ساله در کشور شاهد فوت همولتانی بوده‌ایم که در اثر مصرف این قارچ‌های سمی جان خود را از دست داده‌اند. بنابراین ضروری است سازمان منابع طبیعی کشورعلائم هشداردهنده‌ای را در ورودی مناطق جنگلی با عکس‌های رنگی از بعضی قارچ‌های سمی نصب کند.

*** بهترین راه برای نگهداری قارچ‌ها**

دکتر ابراهیم محمدی گل‌تپه در مورد بهترین راه نگهداری قارچ می‌گوید: قارچ تازه بیش از ۴۸ ساعت در دمای ۲۰ درجه سلسیوس قابل نگهداری نیست اما می‌توان آن را به مدت یک هفته در حرارت ۴ درجه سلسیوس نگه داشت. بهترین راه نگهداری قارچ‌های خوراکی در منزل گذاشتن آنها در یخچال و در دمای پایین‌تر از ۴ درجه سلسیوس است. بهتر است که قارچ فریز نشوند و آن‌ها را به صورت تازه مورد استفاده قرار دهند. در خانه می‌توان قارچ‌ها را به صورت ترشی، ترشی روغنی یا غوطه‌ور در آب نمک نیز ذخیره کرد. از آنجا که قارچ در بستری به نام خاک پوششی تولید اندام باردهی یا میوه می‌کند ذرات خاک به کلاهک یا پایه آن می‌چسبد اما به راحتی زیر آب سرد تمیز می‌شود و مشکلی بوجود نمی‌آورد.

وی می‌افزاید: قارچ معمولا به صورت تازه مصرف می‌شود. از آنجایی که نگهداری قارچ تازه مشکل است و نمی‌توان آن را برای مدت زیاد نگهداری کرد، سعی می‌شود که آن را با روش‌های مختلف کنسرو کردن، خشک کردن، تهیه پودر و... نگهداری کرد. البته در ایران قارچ خوراکی بیشتر به صورت تازه مصرف و مقدار کمی نیز به صورت کنسرو به بازار عرضه می‌شود. قارچ دارای یک استاندارد خاص به منظور درجه‌بندی است. قارچ درجه ۱ (دکمه‌ای)، درجه ۲ (فنجانی) و درجه ۳ (چتری) است. البته در ایران قارچ تازه و درجه ۱ در بسته‌های ۲۰۰، ۴۰۰، ۱۰۰۰ و ۲۰۰۰ گرمی در ظروف یکبار مصرف عرضه می‌شود.

گروه گزارش

آگهی دعوت مجمع عمومی عادی به طور فوق العاده صاحبان سهام شرکت لولا خودرو (سهامی خاص) ثبت شده به شماره ۸۰۳۶۷ و شناسه ملی ۱۰۱۰۱۲۵۰۵۱۸

بدینوسیله از کلیه صاحبان سهام شرکت لولا خودرو (سهامی‌خاص) دعوت به عمل می‌آید تا در جلسه مجمع عمومی عادی به طور فوق العاده شرکت که در ساعت ۹ صبح روز شنبه مورخ ۹۷/۰۳/۱۹ در محل دعوت واقع در تهران ـ کیلومتر ۱۹ بزرگراه فتح‌اجاده قدیم کرج، منطقه صنعتی آسفالیت آباد،بلوار تولید گران، خیابان صنعتگران ـ پلاک ۲۲ تشکیل می‌گردد، حضور به هم رساند.

دستور جلسه:

۱ـ انتخاب اعضای هیات مدیره ۲ـ سایر مواردی که در صلاحیت مجمع عمومی فوق باشد.

هیات مدیره شرکت لولا خودرو (سهامی خاص)

آگهی تغییرات شرکت راهیران فناوری رهنو با مسئولیت محدود به شماره ثبت ۴۸۹۲۸ و شناسه ملی ۱۴۰۰۵۷۵۳۷۳۵

به استناد صورتجلسه مجمع عمومی عادی مورخ ۱۳۹۷/۰۱/۲۱ تصمیمات ذیل اتخاذ شد: آقای میر احمد کمیلی تبریزی بشماره ملی ۱۵۵۷۱۴۴۳ - رئیسه مدیر عامل و آقای میر محمد کمیلی تبریزی بشماره ملی ۰۰۲۳۸۲۲۶۲۲ - به سمت رئیس هیئت مدیره برای مدت نامحدود انتخاب گردیدند. حق امضای کلیه اوراق و اسناد عادی واداری و تعهد آور و بهادار و چک و سفته و بروات با مضا رئیس هیئت مدیره به تنهایی همراه با مهر شرکت معتبر میباشد.

سازمان ثبت اسناد و املاک کشور

اداره ثبت شرکت ها و موسسات غیر تجاری تهران (۱۷۱۴۹۸)

آگهی تجدید مناقصه عمومی

شهرداری رودهن در نظر دارد به استناد مجوز شماره ۱/۳۴۴/۷۸۷ ش مورخ ۹۶/۱۲/۲۸ شورای اسلامی شهر اقدام به برگزاری تجدید مناقصه عمومی زیرسازی و آسفالت خیابان اصلی مسکن مهر رودهن (براساس فهرست بهاء راه سال ۹۷) نماید. لذا متقاضیان پیشنهاد می توانند تا ۷ روز پس از تاریخ انتشار این آگهی تا پایان وقت اداری مورخ ۹۷/۳/۸ جهت دریافت و تحویل اسناد مناقصه به واحد امور قراردادها (۷۶۵۰۴۹۹۱-۰۲۱) مراجعه نمایند.

۱ـ **موضوع مناقصه:** زیرسازی و آسفالت خیابان اصلی مسکن مهر رودهن

۲ـ **مهلت دریافت و تسلیم اسناد:** از تاریخ ۹۷/۳/۱ تا پایان وقت اداری روز سه‌شنبه مورخ ۹۷/۳/۸ تا رأس ساعت ۱۴ می‌باشد.

۳ـ **محل تحویل اسناد:** دبیرخانه شهرداری رودهن می‌باشد.

۴ـ **مبلغ برآورد:** ۶/۰۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال و سپرده شرکت در مناقصه به مبلغ ۳۰۰/۰۰۰/۰۰۰ ریال به صورت ضمانتنامه بانکی مورد قبول شهرداری یا وجه نقد جهت واریز به حساب سپرده ۳۱۰۰۰۲۵۷۲۰۰۳ اقدام نمایند.

۵ـ تشکیل کمیسیون عالی معاملات شهرداری رودهن و بازگشایی پاکت‌های پیشنهادی در روز چهارشنبه مورخ ۹۷/۳/۹ رأس ساعت ۱۵ در دفتر شهردار می‌باشد.

۶ـ شهرداری در رد یا قبول هر یک از پیشنهادها مختار است.

۷ـ به پیشنهادهای مبهم، مخدوش، فاقد لاک و مهر و سپرده ترتیب اثر داده نخواهد شد.

۸ـ برندگان اول و دوم و سوم مناقصه هرگاه حاضر به انعقاد قرارداد نشوند سپرده آنان به ترتیب ضبط خواهد شد.

۹ـ سایر اطلاعات و جزییات فنی مربوط به معامله در اسناد مناقصه قید گردیده است.

۱۰ـ هزینه آگهی برعهده برنده مناقصه است.

مهدی کچویی شهردار رودهن

آگهی حق تقدم شرکت پالایش پارسیان سپهر سهامی خاص ثبت شده به شماره ۳۸۹۰۲۱ و شناسه ملی ۱۰۳۲۰۳۹۳۱۳۶

با استناد به صورتجلسه مجمع عمومی فوق‌العاده مورخ ۱۳۹۷/۱/۵ ساعت ۱۴ و تفویض اختیار عملی نمودن افزایش سرمایه به هیأت‌مدیره، نظر به اینکه مقرر است سرمایه شرکت از مبلغ ۱۰،۰۰۰،۰۰۰،۰۰۰ ریال به مبلغ ۴،۵۰۰،۰۰۰،۰۰۰،۰۰۰ ریال منقسم به ۴،۵۰۰،۰۰۰،۰۰۰ سهم ۱،۰۰۰ ریالی با نام از طریق مبلغ ۴،۴۷۳،۹۱۲،۳۳۰،۰۰۰ ریال از مطالبات حال شده و مبلغ ۱۶،۰۸۷،۶۷۰،۰۰۰ ریال از محل آورده نقدی از طریق صدور سهام جدید افزایش یابد و هر سهامدار به ازای هر سهم حق تقدم در خرید ۴۴۹ سهم دارد، لذا از کلیه سهامداران دعوت به عمل می‌آید ظرف مدت ۶۰ روز از تاریخ انتشار این آگهی از حق تقدم خود استفاده نموده و مبلغ رسمی خرید سهام را به حساب جاری شماره ۸۳۶۲۱۳۵ شرکت نزد بانک پارسیان شعبه بلوار کشاورز واریز و فیش مربوطه را به دفتر شرکت واقع در تهران ـ شهرک قدس ـ ایوانک ـ خیابان فلامک شمالی ـ نبش کوچه درختان ـ برج آریو ـ طبقه ۱۱ ـ کدپستی ۱۴۶۷۸۶۳۵۳۷ تسلیم نماید. بدیهی است پس از انقضاء مهلت مقرر، هیأت‌مدیره می‌تواند سهام باقیمانده را به سایر متقاضیان واگذار نماید.

هیأت‌مدیره شرکت

آگهی تغییرات شرکت مهندسی الکتریکوم سهامی خاص به شماره ثبت ۱۶۵۵۸ و شناسه ملی ۱۰۱۰۰۵۹۳۹۹۸

به استناد صورتجلسه مجمع عمومی عادی بطور فوق العاده مورخ ۱۳۹۵/۰۸/۰۲ تصمیمات ذیل اتخاذ شد: ترازنامه و حساب سود و زیان و سود سال مالی ۹۴ به تصویب رسید. آقایان مرتضی زمانی کد ملی ۰۰۴۳۴۹۷۳۸۱ و ابوالقاسم رنجبر گیگاسری کد ملی ۲۶۶۹۳۵۵۸۸۹ و کامبیز سندسی کد ملی ۰۰۳۶۰۳۲۵۱۴ به سمت اعضای هیأت مدیره برای مدت دو سال انتخاب شدند. آقای سالار بحری نژاد پیشخانی به کد ملی ۲۶۷۷۸۱۳۹۴۷ به سمت بازرس اصلی و آقای مسعود نادرخمسه به کد ملی ۰۳۲۱۳۵۸۴۶۵ به سمت بازرس علی البدل برای مدت یک سال انتخاب گردیدند. روزنامه کثیرالانتشار اطلاعات جهت درج آگهی های شرکت تعیین گردید.

سازمان ثبت اسناد و املاک کشور

اداره ثبت شرکت ها و موسسات غیر تجاری تهران (۱۷۱۴۹۲)

آگهی دعوت به مجمع عمومی عادی سالیانه (نوبت اول) انجمن هنرمندان نقاش ایران به شماره ثبت ۱۰۷۴۵ و شناسه ملی ۱۰۱۰۰۴۳۱۵۳۶

بدینوسیله از اعضای انجمن هنرمندان نقاش ایران دعوت بعمل می‌آید تا در جلسه مجمع عمومی عادی سالیانه نوبت اول، روز پنج شنبه مورخ ۱۳۹۷/۰۳/۱۷ ساعت ۱۷ در خانه هنرمندان ایران شرکت نمایند.

دستور جلسه:

۱- استماع گزارش هیئت مدیره درخصوص عملکرد سال مالی منتهی به ۱۳۹۶/۱۲/۲۹. ۲- استماع گزارش بازرس قانونی مربوط به سال مالی منتهی به ۱۳۹۶/۱۲/۲۹. ۳- بررسی و تصویب ترازو صورتحساب سود و زیان سال مالی منتهی به ۱۳۹۶/۱۲/۲۹. ۴- انتخاب هیئت مدیره (دوره هفتم). ۵- انتخاب بازرس قانونی برای سال مالی ۱۳۹۷. ۶- تعیین روزنامه کثیرالانتشار جهت درج هرگونه آگهی انجمن هنرمندان نقاش ایران. ۷- سایر موارد که براساس اصلاحیه قانون تجارت در صلاحیت مجمع عمومی عادی می‌باشد.

هیات مدیره انجمن هنرمندان نقاش ایران

موضوع: آگهی دعوت از سهامداران شرکت فنی و مهندسی فولادپایا (سهامی خاص) نوبت اول

بدینوسیله از کلیه سهامداران شرکت فنی و مهندسی فولادپایا (سهامی خاص) ثبت شده به شماره ۵۵۶۶ اهواز و یا نمایندگان قانونی آنها دعوت می‌گردد که روز شنبه مورخ ۹۷/۰۳/۱۲ در ساعت ۹ صبح برای شرکت در جلسه مجمع عمومی عادی سالانه شرکت در محل دفتر شرکت واقع در تهران، خیابان شیراز شمالی، خیابان ونک شماره ۱۴۲ حضور به هم رسانند.

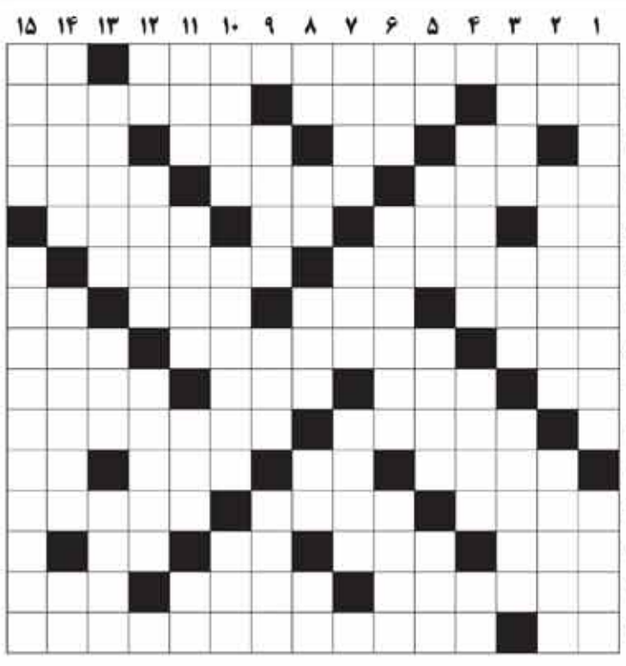
دستور جلسه:

۱ـ استماع گزارش هیات مدیره و بازرس قانونی و حسابرس شرکت
۲ـ بررسی و تصویب ترازنامه و صورتحساب سود و زیان سال ۱۳۹۶
۳ـ انتخاب بازرس قانونی و حسابرس شرکت
۴ـ انتخاب روزنامه کثیرالانتشار
۵ـ انتخاب اعضای هیات مدیره
۶ـ سایر مواردی که در صلاحیت مجمع عمومی عادی سالانه باشد.

«هیئت مدیره»

جدول ۲۳۴۰۱

طراح: غلامحسین باغبان

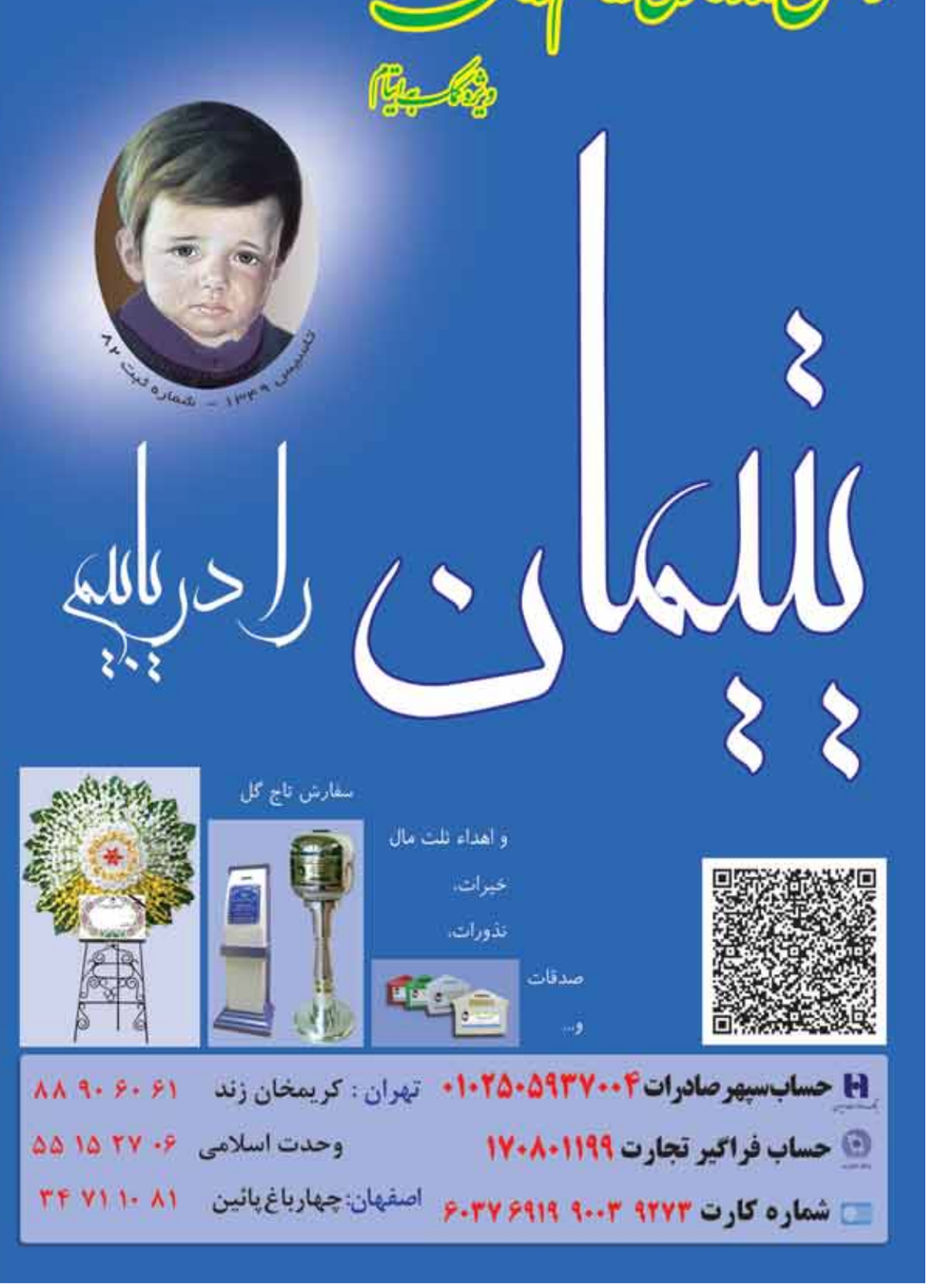


افقی:

۱- مقدار انرژی تولید شده، انتقال یافته یا مصرف شده در واحد زمان - تنها
۲- دانه خوراکی گرد دانه - حسینیه - شهر تیم فوتبال صنعت نفت
۳- دریا - علامت جمع - تایتا - خورشید
۴- بلند نظری - مدال مقام دوم - اتاق قطار
۵- تکرار حرف آخر - زیر انداز خفته - شلوار جین - امان و زنهار
۶- اصطلاحی در موسیقی ایرانی - جمع مصدر
۷- رهاازبند - عظمت و بزرگی - مروارید های درشت - خاک سفالگری
۸- جاده، محل عبور - بخش بالای دودکش مناسب - مساوی شطرنج
۹- مخالف - لوله تنفسی - نیرنگباز - نام سابق سبزوار
۱۰- رموز - گمراه و غافل
۱۱- دریاچه‌ای در آسیا - شکوه - ریسمان دلو آب - عدد فوتبالی
۱۲- زنده چشم از دنیا بسته - یار مجنون - بازرسی
۱۳- مردمی - سقف اتاق - محصول صایون - آب شرعی
۱۴- تا.... شود هر که دراوغش باشد - از موسسات مالی - صدای بلند
۱۵- نفس خسته - خواننده آلبوم «عشق یعنی»

عمودی:

۱- اصل یکپارچه ماندن کشور و جدانشدن بخش یا بخش هایی از آن - بازیگر سریال «پایتخت»
۲- تعجب خانم ها - اصیل - نخستین
۳- چیزها - قمر زمین - نشان دادن
۴- شانزدهمین خلیفه عباسی - نسب شناس - تافته بالا
۵- اسب آذری - پرخاش و نهیب - نام پادشاهان سوئدی - مسافرت گروهی
۶- الیاف چربی - از گلهای زیبا - صفحات داخلی روزنامه
۷- شهر در شهرستان شهر کرد - به موقع - دوست
۸- قهر - بگوی قرآنی - روزگار - فرمان خودرو - رایحه
۹- بخشنده - لقبی در اروپا - آحاد
۱۰- سخن بیهوده - دارای صوت - نابودی
۱۱- غرور - تنگ آب - حسد - شخص
۱۲- این ... آن؟ - صنفی خوشبو - نی بوریا
۱۳- سخت - قاصد - بازی قهوه خانه ای
۱۴- پایتخت تایوان - نگهبان راه - ماه سرد
۱۵- ته درخت - توانایی تصمیم گیری به طور مستقل

حل جدول ۲۳۴۰۰

	۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۱۰	۱۱	۱۲	۱۳	۱۴	۱۵
۱	ع	ا	ب	ر	ب	ا	ن	ک	■	ا	م	ت	ز	ا	ج
۲	ل	ی	ر	■	ا	س	ی	ا	■	م	چ	ر	د	■	و
۳	و	ت	ک	ر	■	ب	ر	ش	ک	ا	ر	ی	■	ی	ر
۴	ی	ا	ک	ن	د	■	م	ت	ا	د	ب	■	ب	ا	ب
۵	ا	ل	■	د	ه	م	■	ن	م	ه	■	ا	ل	ق	ا
۶	ن	ی	م	ه	■	ن	ر	■	ا	■	ت	ن	ا	و	ل
۷	■	ا	ک	■	د	و	ه	د	■	ا	ر	م	■	ت	ا
۸	ا	■	س	ت	ا	ر	ه	د	ر	ی	ا	ی	ی	■	ن
۹	س	ا	■	ق	ل	ه	■	ا	ه	ر	م	■	و	ل	■
۱۰	ب	س	ر	و	ی	■	م	■	ن	ا	■	ق	ن	ا	ت
۱۱	ر	ا	ه	ی	■	ک	ا	پ	■	ن	ه	ا	■	ر	ا
۱۲	ا	ن	ا	■	ا	ر	و	ا	ح	■	ز	ر	م	ن	ی
۱۳	ن	ی	■	ب	ی	م	ا	ر	ا	ن	■	ن	پ	ا	ل
۱۴	ت	■	ب	ی	ت	ا	س	■	ک	و	ت	■	ر	ک	ن
۱۵	و	ا	ت	ر	م	ن	■	ا	م	ا	ل	ف	س	ا	د