

## آخرین وضعیت سلامت محصولات کشاورزی/ چقدر سم در ایران مصرف می‌شود؟

۱۳۰۸ - ۱۳۹۴/۰۳/۱۸

معاون فنی سازمان حفظ نباتات کشور تامین و تولید غذای سالم را وظیفه دولت دانست و در مورد آخرین وضعیت سلامت محصولات کشاورزی و مصرف سم در کشور توضیحاتی را ارائه کرد.

یحیی ابطالی با بیان اینکه مطرح کردن مباحث مبنی بر فاصله داشتن ایران با تولید محصولات سالم کشاورزی خودزنی بزرگی است، اظهارداشت: سلامت محصول از چند لحاظ از جمله باقی مانده سموم، باقی مانده کودها و نیترات، عناصر سنگینی که می‌تواند از آب و خاک نشأت بگیرد، توکسین‌های ناشی از عوامل قارچی مانند آفلاتوکسین و میکوتوکسین‌ها و عامل دیگری چون آلودگی‌های هوایی و جوی مدنظر قرار می‌گیرد.

وی با بیان اینکه ۵ عامل ذکر شده می‌تواند سلامت محصولات را تحت تاثیر قرار دهد، گفت: از مباحث یاد شده تنها بحث باقی‌مانده سموم در حوزه کاری سازمان حفظ نباتات کشور قرار دارد.

این مقام مسئول در سازمان حفظ نباتات کشور افزود: طبق ماده ۲۸ آیین‌نامه قانون سازمان حفظ نباتات کشور؛ «بهداری‌های هر منطقه موظفاند میوه، صیفی‌جات، تره‌بار و سایر مواد مصرفی خوراکی سم‌پاشی شده را قبل از عرضه به بازار معاینه و در صورت موجود بودن بقایای سم، موضوع را به شهرداری و یا سایر مقامات مربوطه اعلام و از فروش آن‌ها جلوگیری نمایند.»؛ بنابراین بخش ارزیابی و نظارت نیز به ما واگذار نشده است.

ابطالی واقع شدن ایران در منطقه گرم و خشک را مورد اشاره قرار داد و اضافه کرد: مصرف سم در کشور طی یک دهه (از سال ۱۳۷۰ تا ۱۳۸۰) بین ۳۵ تا ۳۶ هزار تن بوده اما امروزه این میزان به کمتر از ۲۵ هزار تن رسیده است.

وی با اشاره به اینکه میزان مصرف سم در سالیان مختلف متفاوت است، افزود: سالانه حدود ۲۲ تا ۲۴ هزارتن سم در کشور مصرف می‌شود؛ این مقدار سم را با میزان ماده موثره‌ای که در آن است وقتی محاسبه کنیم به طور متوسط برای هکتار از اراضی کشاورزی کشور حدود ۵۶۲ گرم سم مصرف می‌شود، این در حالی است که متوسط ماده موثره سم در دنیا یک کیلوگرم و در آمریکا بیشتر از این میزان است.

ابطالی اظهارداشت: براساس آخرین ارزیابی‌های سازمان غذا و دارو که دو هفته قبل در کمیسیون بهداشت مجلس مطرح شد، میزان باقیمانده سموم در خیار ۳ درصد بیشتر از حد مجاز اعلام شد ضمن اینکه در تمام دنیا ۵ درصد خطا پذیرفته شده است.

### تایید سلامت گوجه‌فرنگی

وی به این پرسش که این میزان سم در خیار برای مصرف‌کنندگان ضرری ندارد؟ پاسخ داد: اولاً میزان باقی‌مانده سم اگر سه، چهار یا پنج درصد باشد مشکلی ایجاد نمی‌کند چراکه بدن انسان قدرت تجزیه دارد ثانیاً مسئول و متولی این مساله نیز سازمان حفظ نباتات نیست و مسئول مربوطه آن اگر تشخیص دهد مشکلی ایجاد می‌شود نباید اجازه عرضه و مصرف آن را بدهد؛ در این صورت کشاورزان نیز مجبور می‌شوند به توصیه‌های ما در زمینه استفاده از سموم گوش کنند.

ابطالی در مورد وضعیت سلامت گوجه‌فرنگی نیز اظهارداشت: طبق گزارشات سازمان غذا و دارو گوجه‌فرنگی مساله‌ای نداشته و از نظر سلامتی در وضعیت مطلوبی قرار دارد.

وی با اشاره به بحث مصرف هورمون اتفون در تولید گوجه‌فرنگی که مطرح شده بود، گفت: در کشور آمریکا نیز از این هورمون استفاده می‌شود.

این مقام مسئول با بیان اینکه در دنیا بحث بالا بودن باقی‌مانده سموم مهم نیست، افزود: موضوع مهم این است که یک فرد در سال چقدر خیار آلوده مصرف می‌کند؟ چه میزان سموم از یک ترکیب از طریق مصرف محصولات مختلف به بدن می‌رسد؟

ابطالی مطرح شدن بحث ریسک اسسمنت(ارزیابی ریسک) در دنیای امروز را مورد اشاره قرار داد و گفت: امروزه بحث باقی‌مانده سموم مطرح نیست، بحث مصرف زیاد نمک طعام در کشور مطرح است که بیماری‌های خطرناکی ایجاد می‌کند.

وی اضافه کرد: طبق آخرین آماری که از سوی یکی از مسئولان وزارت بهداشت در گردهمایی روسای دانشگاه‌های علوم پزشکی اعلام شد، ۴۲ میلیون نفر در کشور مبتلا به ۳ بیماری فشارخون بالا، چربی خون و دیابت هستند.

معاون فنی سازمان حفظ نباتات کشور در مورد تولید محصولات ارگانیک در کشور اظهارداشت: در تمام دنیا هیچ کشوری بیش از ۳ تا ۵ درصد تولید محصول ارگانیک ندارد.

ابطالی با بیان اینکه امنیت غذایی شامل دو بخش تامین غذای کافی و سلامت آن است، گفت: تولید محصول ارگانیک در شرایط برتر اتفاق می‌افتد یعنی در زمینی که به مدت ۳ سال در آنجا از هیچ نوع کود شیمیایی و سمی استفاده نشده و با آبی که حاوی عناصر سنگین است آبیاری نشده است.

وی تصریح کرد: ما اصلاً به دنبال این تولید محصول ارگانیک نیستیم، در حال حاضر ۸۰ درصد نیاز غذایی کشور در داخل تامین می‌شود و ما باید برای تامین ۲۰ درصد باقی‌مانده نیز تلاش و محصول سالم وارد جامعه کنیم.

ابطالی با اشاره به اینکه در حال حاضر تولید محصول ارگانیک در کشور به شکل محدود انجام می‌شود، گفت: تامین غذای مورد نیاز جامعه و تولید محصول سالم وظیفه ما است.

مهر

کلیه حقوق متعلق به شبکه خبری صنایع غذایی ایران می باشد.