

## یزد | مردم از خرید قارچ‌های فله‌ای اجتناب کنند

۳۱ اردیبهشت ۱۳۹۷ / ۱۸:۴۱

منبع خبر: خبرگزاری تسنیم

لینک خبر: <https://tn.ai/1731535>



### خبرگزاری تسنیم

رئیس مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذای دانشگاه علوم پزشکی یزد از مردم خواست از خرید قارچ‌های فله‌ای اجتناب کنند.

به گزارش خبرگزاری تسنیم از **یزد**، دکتر بهادر حاجی محمدی رئیس مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذای دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد، بازرس انجمن علمی بهداشت و ایمنی مواد غذایی ایران و مدیر گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد در یادداشتی که در اختیار خبرگزاری تسنیم یزد قرار داده، به بیان مطالبی در ارتباط با خطر مصرف فست فودهای خیابانی و دست فروشی در شرایط فعلی که مردم برخی استانهای کشور دچار مسمومیت ناشی از مصرف قارچ سمی شده اند پرداخته است.

در این یادداشت که متن آن در ادامه آمده، وی نسبت به مصرف قارچ، فست فودها و همچنین رعایت اصول بهداشتی و درمانی برای جلوگیری از مسمومیت هشدارها و توصیه‌هایی بیان کرده است. در ادامه متن یادداشت بهادر حاجی محمدی آمده است.

در نیمه دوم اردیبهشت ماه امسال، اپیدمی مسمومیت کشنده با قارچ‌های سمی در استان‌های غربی کشور شوک بزرگی به نظام سلامت وارد ساخت و متأسفانه عده‌ای از هموطنان عزیزمان را داغدار کرد.

طبق اعلام رسمی مقام‌های مسئول تاکنون بیش از ۷۰۰ نفر به علت مصرف قارچ‌های سمی مسموم شدند که بستری شدن حدود ۲۰۰ نفر و فوت ۹ نفر را به دنبال داشته است. گزارشات مسمومیت از ۸ استان مختلف غرب کشور بوده که بر اساس تعداد موارد مسمومیت به ترتیب از استان‌های کرمانشاه، زنجان، آذربایجان غربی، لرستان، کردستان، ایلام، قزوین و یاسوج گزارش شده‌اند.

از بین افراد فوت شده ۷ نفر از کرمانشاه، ۱ نفر از کردستان و ۱ نفر نیز از لرستان گزارش شده‌اند و ۲۶ نفر به علت از کار افتادگی کبد برای پیوند کبد به شیراز اعزام شدند؛ آمار ذکر شده به وضوح گویای وخامت این اپیدمی است.

علت این اپیدمی بارندگی‌های غیرمنتظره اخیر و تغییرات ناگهانی دما و رطوبت هوا به ویژه در استان‌های غربی کشور بوده که سبب رشد ناگهانی قارچ‌های سمی خودرو در محیط‌های طبیعی از جمله جنگل، دشت، صحرا و غیره شده است. متعاقباً جمع‌آوری و برداشت قارچ‌های سمی خودرو چه برای مصرف شخصی و چه برای عرضه و فروش در بازار زمینه وقوع این اپیدمی را فراهم کرد.

لذا با توجه به اینکه تشخیص قطعی قارچ‌های خوراکی سالم از قارچ‌های سمی برای مصرف کنندگان معمولاً میسر نیست لذا حتماً باید از خرید قارچ‌های فله‌ای اجتناب شود و فقط باید قارچ‌های بسته‌بندی شده و دارای شناسه تولید، خریداری و مصرف شوند.

اگرچه برای توقف این اپیدمی و جلوگیری از بالا رفتن تعداد مبتلایان، اجتناب از خرید قارچ‌های فله‌ای و یا پرهیز از چیدن قارچ‌های خودرو در محیط‌های طبیعی بسیار مهم و حیاتی است، اما کافی به نظر نمی‌رسد. چرا که قارچ به غیر از خام‌فروشی و عرضه مستقیم، به وفور در داخل ترکیب غذایی مختلف در سطح شهرها توزیع می‌شود.

به عنوان مثال، قارچ در ترکیب برخی از فست فودها و غذاهای خیابانی نظیر پیتزای قارچ و گوشت، ذرت مکزیکی، ساندویچ قارچ برگر و غیره استفاده می‌شود. اگرچه رستوران‌ها و مراکز رسمی عرضه فست فودها که دارای مجوز رسمی وزارت بهداشت هستند معمولاً احتیاطات لازم را رعایت می‌کنند، اما در مورد دستفروشی‌ها و به طور کلی اغذیه‌فروشی‌های کنار خیابان فعلاً نگرانی وجود قارچ‌های سمی وجود دارد.

لذا به نظر می‌رسد تا زمان کنترل کامل این اپیدمی و از بین رفتن بقایای قارچ‌های سمی در بازار، بهتر است از خرید و مصرف فست فودهای خیابانی نظیر ذرت مکزیکی و یا هر ساندویچ یا اغذیه‌حاوی قارچ که توسط دستفروشی‌ها عرضه می‌شوند اجتناب شود.

به گزارش خبرگزاری تسنیم از یزد، اهمیت موضوع سلامت و در نظر داشتن نکات سلامتی توسط افراد جامعه برای جلوگیری از بروز و شیوع بیماری‌های غیرواگیر که امروزه به عنوان یکی از اصلی‌ترین معضلات سلامتی جوامع بشری مطرح می‌شود سبب شده که خبرگزاری تسنیم یزد با رویکرد اطلاع‌رسانی و افزایش سطح آگاهی مردم اقدام به برگزاری میزگردها و انتشار یادداشت‌هایی با این موضوع از سوی اساتید دانشگاه و مسئولان دانشگاه علوم پزشکی و خدمات درمانی شهید صدوقی (ره) یزد کند.