

تبعات مهلك استفاده‌ی ابزاری از عنوان «ارگانیک»/احتمال رویش مجدد فرشته‌های مرگ در کشور

شنبه ۳۱ فروردین ۱۳۹۸/۱۰:۱۸

منبع خبر: ایسنا/یزد

کد خبر: ۶۶۳۷۲ - yazd

لینک خبر: <https://www.isna.ir/news/yazd-66372>



بازرس انجمن علمی بهداشت و ایمنی مواد غذایی ایران با تاکید بر این که بارندگی‌های بهاری احتمال رویش قارچ‌های سمی را افزایش می‌دهد، لزوم افزایش آگاهی افراد جامعه به ویژه کودکان در مواجهه با قارچ‌های سمی آمانیتا موسوم به فرشته‌های مرگ در طبیعت را یادآور شد.

دکتر «بهادر حاجی محمدی» در گفت‌وگو با خبرنگار ایسنا- منطقه یزد، با بیان این که بارندگی‌های فروردین‌ماه سال جاری احتمال رویش قارچ‌های سمی را در نقاط مختلف کشور افزایش می‌دهد، اظهار کرد: سیلاب‌های اخیر باعث افزایش رطوبت در اکثر استان‌های کشور شده و در نتیجه این احتمال وجود دارد که شاهد رویش غیرمنتظره قارچ سمی آمانیتا در مناطقی از کشور باشیم.

وی به مسمومیت شماری از افراد در بهار سال گذشته در اثر مصرف قارچ‌های خودرویی که به صورت فله‌ای در قالب قارچ‌های طبیعی یا کوهستانی و «ارگانیک» در برخی از استان‌های کشور به فروش رسید، اشاره و بیان کرد: قارچ آمانیتا که به فرشته مرگ نیز شهرت دارد، پارسال موجب مسمومیت بیش از هزار نفر و مرگ بیش از ۲۰ نفر در کشورمان شد.

بازرس انجمن علمی بهداشت و ایمنی مواد غذایی ایران با بیان این که این قارچ‌ها نه تنها ارگانیک نبودند بلکه بسیار سمی و کشنده هم بودند، تاکید کرد: صرفاً عدم استفاده از کود شیمیایی یا سموم سنتتیک، ضامن سلامتی یک محصول نیست بلکه باید ترکیبات ذاتی محصول نیز مورد توجه قرار گیرد.

وی افزود: متأسفانه گاهی اوقات، تبلیغات سوء و یک طرفه موجب می‌شود که مصرف‌کنندگان با شنیدن نام «ارگانیک»، آن محصول را سالم تلقی کنند و نسبت به سایر ملاحظات آن توجه نکنند که مسمومیت هموطنان با قارچ‌های طبیعی در سال گذشته، تجربه تلخ و مصداقی در این زمینه است.

حاجی محمدی با اشاره به این که برخی از محصولات غذایی طبیعی در گروه محصولات ارگانیک شناخته می‌شوند، اظهار کرد: اگر چه محصولات ارگانیک از نظر سلامتی ارجح هستند و حتماً باید تولیدات غذایی ارگانیک در کشور افزایش یابد اما شرط اساسی برای ارگانیک نامیدن یک محصول، این است که شرایط و الزامات مورد نیاز آن لحاظ شده باشد.

وی به محصولات کشاورزی ارگانیک اشاره کرد و افزود: محصولات واقعی ارگانیک از نظر سلامتی اطمینان بخش هستند اما اگر به شرایط و قواعد پیچیده کشت ارگانیک توجه نشود، ممکن است به مراتب از معادل رایج آن خطرناک‌تر باشد.

این فوق دکترای سم‌شناسی مواد غذایی با اشاره به این که متاسفانه گاهی برخی از سودجویان از نام ارگانیک سوء استفاده می‌کنند و محصولات خود را در قالب این نام برای جلب اعتماد مردم و افزایش سود خود به فروش می‌رسانند، گفت: مردم باید توجه داشته باشند که صرف اطلاق نام ارگانیک به یک محصول توسط فروشنده، بدون نظارت و رعایت اصول و قواعد کشت، سلامتی این محصول را تضمین نمی‌کند.

وی افزود: در این زمینه نظارت همه جانبه دستگاه‌های مسئول و متولیان امر از جمله سازمان ملی استاندارد و سازمان غذا و داروی وزارت بهداشت مورد نیاز است و باید به عنوان یک مطالبه جدی پیگیری شود.

حاجی محمدی در ادامه با بیان این که قارچ‌های پرورشی باید دارای شناسه بهداشتی تولید، تاریخ انقضا و بسته بندی باشند، اظهار کرد: قارچ‌هایی که دست فروشان به طور فله‌ای اقدام به فروش آن می‌کنند، به هیچ وجه ایمن نیستند زیرا تشخیص قارچ‌های سمی آمانیتا توسط مصرف‌کنندگان امکان‌پذیر نیست.

وی با تاکید بر لزوم افزایش آگاهی کودکان در مواجهه با قارچ‌های آمانیتا در طبیعت و حین تفریح و گردش، بیان کرد: کودکان از سیستم ایمنی ضعیف‌تری نسبت به افراد بزرگسال برخوردارند بنابراین حتی لمس این نوع قارچ می‌تواند برای کودکان خطرآفرین باشد.

حاجی محمدی با اشاره به این که سم قارچ آمانیتا در برابر حرارت مقاوم است و در اثر حرارت و سرخ شدن از بین نمی‌رود، خاطرنشان کرد: افراد در اثر استفاده این قارچ ظرف مدت ۴ تا ۲۴ ساعت علائمی نظیر دل درد، اسهال و تهوع را تجربه می‌کنند.

این مسئول در پایان با بیان این که در چنین شرایطی القای استفراغ با تحریک گلو برای خروج محتوای معده اولین اقدام لازم است، خاطرنشان کرد: اقدام بسیار مهم بعدی مراجعه بسیار سریع به مراکز درمانی است تا خطر مرگ از بیمار رفع شود چرا که این سم، کبد را به شدت تحریک می‌کند و در نهایت باعث از کار افتادن کبد می‌شود.