

قارچ خوراکی هلوگرام دار شد



مدیرکل دفتر امور گلخانه ها، گیاهان دارویی و قارچ خوراکی معاونت امور باغبانی اعلام کرد: با هدف اطمینان مردم از سلامت محصول، از ابتدای مهر ماه بیش از یک میلیون بسته قارچ خوراکی هلوگرام دار به بازار مصرف عرضه شده است.

به گزارش صنعت غذا و کشاورزی از وزارت جهاد کشاورزی، «غلامرضا تقوی» پیش بینی کرد: عرضه قارچ با داشتن برجسب هلوگرام تا پایان مهر ماه، به بیش از سه میلیون بسته برسد. وی اظهار داشت: با توجه به اینکه در ابتدای سال مصرف قارچ های سمی خودرو از عرضه های منابع طبیعی، باعث مسمومیت و مرگ تعدادی از مصرف کنندگان شد، طراحی و نصب هلوگرام روی بسته های فله ای قارچ خوراکی و بسته های ۴۰۰ تا ۵۰۰ گرمی این محصول به منظور شفافیت مسیر تولید تا عرضه مطرح و به مرحله اجرا گذاشته شد.

**** ۴۱ واحد تولیدی قارچ خواستار دریافت هلوگرام شدند**

وی گفت: تاکنون ۴۱ واحد تولید قارچ خوراکی برای اخذ هولوگرام ثبت نام کرده اند؛ از این تعداد ۱۶ واحد تولیدی، مبالغ مربوط به اخذ هولوگرام را واریز و آماده دریافت این نشان شده اند.

تقوی افزود: اکنون چهار واحد بزرگ تولید قارچ خوراکی، این هولوگرام را دریافت و روی بسته های محصول خود نصب کرده اند.

مدیرکل دفتر امور گلخانه ها، گیاهان دارویی و قارچ خوراکی معاونت امور باغبانی تصریح کرد: از آنجایی که نصب نشان هولوگرام نشان دهنده مسیر سالم تولید تا عرضه قارچ خوراکی است، وزارت جهاد کشاورزی بر توجه و استقبال مصرف کنندگان از بسته های قارچ خوراکی دارای نشان هولوگرام تاکید دارد.

به گفته وی، اکنون یک هزار واحد تولید کننده قارچ خوراکی در کشور فعال هستند.

به گزارش ایرنا، سالانه ۱۵۰ هزار تن قارچ خوراکی توسط ۹۰۰ واحد بهره برداری دارای مجوز با اشتغالزایی بیش از ۱۰ هزار نفر تولید می شود، پارسال بیش از سه هزار و ۶۰۰ تن قارچ خوراکی به خارج از کشور صادر شد.

سرانه مصرف قارچ در ایران بین یک تا یک کیلو و ۲۰۰ گرم است در حالی که در کشورهای اروپایی چهار کیلوگرم و در دنیا متوسط ۲ کیلوگرم مصرف می شود.

امروز در جهان بیش از ۲۰ گونه قارچ به روش تجاری پرورش داده می شود که کشورهای چین، آمریکا، هلند، فرانسه و لهستان پنج کشور برتر تولیدکننده قارچ خوراکی محسوب می شوند.

طبق آخرین آمار سال گذشته به دلیل افزایش میزان بارندگی ها و رویش قارچ های سمی بیش از یک هزار نفر در پنج استان غربی کشور به دلیل مصرف قارچ سمی مسموم و راهی بیمارستان شدند که بیش از ۱۵ نفر آنان جان باختند و اکنون ۵۰ گونه قارچ سمی در ایران رشد می کنند که چهار گونه آن مرگبار است.

بررسی نمونه قارچ های مصرفی مربوط به بیماران مسموم نشان می دهد یک نوع از آنها، قارچ سمی و کشنده با عوارض کبدی *Lepiota brunneioncarnata* بود. ۲ نوع قارچ سمی و غیرکشنده *Coprinopsis atramentaria* و *fascicularis* نیز موجب مسمومیت افراد شد.

اولین نمونه این قارچ ها از کرمانشاه و آخرین آنها از کهگیلویه و بویراحمد جمع آوری شد.

سال ۱۳۸۵ نیز با طغیان رویش قارچ های سمی در برخی نقاط کشور روبرو شدیم و حدود ۶۰۰ نفر از هموطنان راهی بیمارستان شدند. کارشناسان معتقدند هیچ تفاوتی بین قارچ های سمی و خوراکی وجود

ندارد و تفاوت آنها برای یک قارچ شناس، براحتی قابل تشخیص نیست.