

آجیل فله ای نخرید/رشد قارچ های بیماری زا



معاون اداره کل نظارت بر فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی سازمان غذا و دارو، نسبت به عواقب رشد میکروارگانیسم های بیماری زا در آجیل های فله ای که در شرایط نامساعد نگهداری می شود، هشدار داد.

به گزارش خبرگزاری مهر، مهندس سمیره صباح با بیان اینکه آجیل به عنوان محصولی که مصرفش در حال و هوای عید نوروز عمومیت بیشتری می یابد در صورت نگهداری در شرایط نامساعد، بستر مناسبی برای رشد میکروارگانیسم های بیماری زا به خصوص قارچ هاست.

وی با تاکید بر اینکه حتی الامکان باید از آجیل های تازه خریداری نمود، تصریح کرد: هرچه آجیل تازه تر باشد میزان آلودگی اش به قارچ ها مخصوصا «آفلاتوکسین» که به شدت بیماری زا است و می تواند زمینه ساز بروز بدخیمی ها شود، کمتر است.

صبح در ادامه عنوان داشت: مصرف کننده این قبیل خوراکی ها باید قبل از خوردن از سلامت و بهداشت آنها اطمینان کافی به دست آورند.

وی ادامه داد: این اطمینان زمانی به یقین می رسد که واحد تولید کننده، طبق دستورالعمل های مشخص ارگان نظارتی، بر فرآورده های مذکور نظارت کامل داشته باشد در این صورت و پس از اخذ مجوزهای بهداشتی تولید و بسته بندی، امکان کنترل و ردیابی اصالت اش نیز

وجود دارد.

صبح با اشاره به اینکه سازمان غذا و دارو نظارتی بر محصولات فله ندارد پیشنهاد کرد: مردم خود را در مصرف آنها محدود کنند.

وی در توضیح بیشتر بیان کرد: وقتی نگهداری آجیل های فله طولانی می شود و امکان رشد قارچ ها در آن افزایش پیدا می کند طبیعتاً محصولات از سوی ما مرجوعی و مردودی تلقی می شود لذا با اینکه امتیازات بهداشتی لازم را کسب نکرده است در زمان های نزدیک به عید به صورت فله و با قیمت پایین در بازار عرضه می شوند.

معاون اداره کل نظارت بر فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی سازمان غذا و دارو برخی از ویژگی های آجیل های مانده و بیات را مزه ماندگی، بوی مرطوب و کپک زدگی برشمرد و رطوبت، دما و مقدار زمان نگهداری آجیل را دارای نقش بسیار زیادی در ایجاد آفلاتوکسین دانست.

صبح با عنوان این مطلب که از نظر سازمان غذا و دارو صرفاً نتایج آزمایشگاهی می توانند سم آفلاتوکسین ناشی از رشد قارچ را مشخص کنند، گفت: از طریق طعم، رنگ، بو و خصوصیات حسی آن نمی شود بطور دقیق متوجه آجیل های مشکل دار شد. بنابراین توصیه جدی ما به مردم این است که لذا موارد تقاضای خود را از مراکز معتبر تهیه نمایند زیرا این آلودگی ها هم می تواند در کوتاه مدت سلامتی افراد را تهدید کند و هم در دراز مدت اثر تجمعی و انباشتگی و بیماری زا داشته باشد.

وی در پایان ساده ترین راه ممکن برای پیشگیری از بیماری های احتمالی ناشی از معضلات آجیل های معیوب را، مشاهده سیب سلامت سازمان غذا و دارو در بسته بندی محصولات خریداری شده معرفی کرد که که به منزله تایید پروانه بهداشتی تولید و بسته بندی محصول می باشد.