

توقف مسمومیت های ناشی از قارچ های سمی



غلامرضا تقوی، مدیرکل دفتر امور گلخانه، گیاهان دارویی و قارچ وزارت جهاد کشاورزی در گفتگو با خبرنگار مهر با بیان اینکه بیش از یک هفته است که گزارشی از مسمومیت با قارچ های سمی نداشته ایم، اظهارداشت: حادثه ای که در این زمینه رخ داد باعث کاهش مصرف قارچ های پرورشی شد و خوشبختانه چند روزی است که بازار مقداری رونق گرفته که در نتیجه اطلاع رسانی های انجام شده است.

این مقام مسئول در وزارت جهاد کشاورزی اضافه کرد: روزانه حدود ۵۰۰ تن در بازار تهران که بازار مرکزی است، تبادل صورت می گرفته که با شرایط پیش آمده حجم این تبادلات به یک سوم کاهش یافته بود اما هم اکنون در حال رونق یافتن است.

تقوی افزود: البته همه دلیل این کاهش تبادلات را نمی توان به حادثه مسمومیت ناشی از قارچ های سمی نسبت داد اما دلیل عمده همین مساله بوده است.

وی گفت: همچنین در ماه مبارک رمضان و دوران امتحانات دانش آموزان مصرف قارچ کاهش می یابد. چون خانوار کمتر به رستوران ها مراجعه می کنند و مصرف فست فودها نیز افت می کند.

تقوی تصریح کرد: یکی از کارهایی که باید انجام شود اطلاع رسانی به مردم است که آنان مطالبه کنند قارچی که عرضه می شود در هر اندازه ای که است با نام و نشان، لیبل و تاریخ تولید و انقضا باشد.

وی افزود: با توجه به شرایطی که پیش آمده انجمن تولیدکنندگان

قارچ نیز پیشنهاد نصب هولوگرام بر روی بسته های تولیدی را مطرح کرده و تمام کسانی که عضو انجمن هستند با این هولوگرام خود را معرفی می کنند قرار است درباره ساز و کار آن مذاکره و بحث کنیم. تقوی ادامه داد: اقدام دیگری که انجام می گیرد آن است که در قالب کارگروهی متشکل از وزارت بهداشت، سازمان جنگلها، سازمان محیط زیست، وزارت جهاد و دستگاه های استانی و شهرستانی؛ عرصه هایی را که محل رویش قارچ های سمی است، شناسایی می شوند و در فواصل خاص با نصب علائم و بنر به مردم اطلاع رسانی های لازم انجام خواهد شد. این مقام مسئول اضافه کرد: معمولاً در پاییز و در ماههای اسفند، فروردین و اردیبهشت ماه تعداد مراجعات به این عرصه ها زیاد می شود

تقوی درباره اینکه این قارچ ها چگونه وارد غذای مردم شده بود، آیا خود آنان اقدام به برداشت این قارچ ها کرده بودند یا کسی این قارچ ها در حجم عمده برداشت کرده و به مردم فروخته بوده است؟، گفت: هر دو مورد اتفاق افتاده است؛ بخشی از قارچ ها را مردم جوامع روستایی که در مجاورت رویشگاه این قارچ ها هستند، برداشت می کنند بدون اینکه اطلاعات لازم داشته باشند و سپس آنها را به مردم عرضه می کنند و یا اینکه افرادی گردشگر یا کوهنورد و ... بودند وارد این عرصه ها شدند و چون تشخیص قارچ های سمی و غیرسمی جز در محیط آزمایشگاه ممکن نیست، قادر به این کار نبودند از قارچ های سمی استفاده کرده و مسموم شده اند.

وی افزود: با توجه به اینکه بیش از ۱۵۰ هزارتن تولید قارچ کشور و مصرف سرانه حدود یک کیلوگرم است، برای مصرف داخل به حد کافی قارچ خوراکی وجود دارد و قیمت آن نیز مناسب است بنابراین نیازی نیست مردم نیازشان را از عرصه های طبیعی تامین کنند؛ تاکید ما این است با توجه به اتفاقاتی که رخ داده به صورت خودجوش باید در حفظ ذخایر ژنتیکی کوشا باشیم و از عرصه های طبیعی برداشت نکنیم. تقوی گفت: ورود به عرصه های طبیعی و برداشت محصولات، چه طبیعی و چه غیرطبیعی اثرات مخربی را بر روی ذخایر ژنتیکی کشور خواهد داشت.

وی ادامه داد: این اتفاقی که رخ داده شاید گویای این است که طبیعت می خواهد به ما بگوید چارچوب ها و ضوابط را رعایت کنید و به نوعی انتقام گیری طبیعت از انسان باشد.

تقوی با اشاره به برداشت بی رویه پیاز لاله وازگون و سوسن چلچراغ از عرصه های طبیعی توسط مردم گفت: باید فرهنگ سازی و اطلاع رسانی صحیح شود تا مردم آگاه شوند اینگونه اقدامات چه زیانی به ذخایر

کشور وارد می کند.