

وزارت کشاورزی: میزان نیتрат در سیبزمینی مجاز است



در پی انتشار مطالبی مبنی بر بالا بودن میزان باقیمانده نیترات در سیبزمینی تولیدی در یکی از استان‌ها، مدیرکل دفتر محصولات علوفه‌ای و جالیزی وزارت جهاد کشاورزی اعلام کرد که نمونه‌برداری‌های مستمر وزارت بهداشت نشان می‌دهد که میزان نیترات در سیبزمینی از حد مجاز تعیین شده، بالاتر نیست و با توجه به میزان سرانه مصرف، چگونگی مصرف و دیگر عوامل جای هیچگونه نگرانی وجود ندارد.

به گزارش پایگاه خبری اگروفودنیوز؛ چندی پیش گزارشی مبنی بر آلوده بودن سیبزمینی تولیدی در یکی از استان‌ها به دلیل بالا بودن میزان باقیمانده نیترات و سرطان‌زا بودن آن‌ها در شبکه‌های مجازی منتشر شد. پس از آن برخی رسانه‌ها به این موضوع پرداختند. در یکی از گزارش‌های ایسنا با عنوان "ماجرای «سیبزمینی‌های سرطان‌زا» در کرمانشاه چیست؟" مسئولان جهاد کشاورزی استان کرمانشاه این موضوع را تکذیب کردند و به دنبال آن در روز شنبه (۱۲ آبان) با دعوت از خبرنگاران این استان، آنان را به بازدید مزارع سیبزمینی و پیاز این استان بردند تا به صورت تصادفی و در حضور آنان، نمونه‌برداری از این محصولات انجام شده و میزان نیترات موجود در سیبزمینی‌ها آزمایش شود.

در این بازدید که فیلم آن نیز منتشر شد، خبرنگاران با برداشتن چند نمونه سیبزمینی و پیاز، راهی جهاد کشاورزی استان کرمانشاه شدند تا در حضور خودشان و دوربین‌های خبری، آزمایش سنجش نیترات روی آن‌ها انجام شود و صحت و سقم ادعای کشاورزان مبنی بر میزان استفاده مجاز از کودهای شیمیایی محرز شود که نهایتاً با میانگین گرفتن از سه نمونه انتخاب شده، میانگین نیترات موجود در این نمونه‌ها عدد ۲۴۶ ppm به دست آمد که در محدوده مجاز قرار داشت. در خصوص پیاز نیز با آزمایش صورت گرفته وضعیت به مراتب بهتر از سیبزمینی بود و با نمونه‌گیری از دو عدد پیاز به ترتیب نیترات موجود در آنها ۲۷۰ و ۱۷۰ ppm به دست آمد که بسیار کمتر از حد مجاز آن بود (حد مجاز نیترات برای پیاز ۱۰۰۰ ppm است).

البته پس از این گزارش نیز دکتر وحید مفید - مدیرکل فراورده‌های غذایی و آشامیدنی سازمان غذا و دارو - درباره میزان نیترات در سیب زمینی در برخی مناطق توضیحاتی داد. وی گفت: "نمونه‌برداری‌های معاونت‌های غذا و دارو دانشگاه‌های علوم پزشکی براساس روش‌های علمی بوده و اگر در نمونه‌ای میزان نیترات حتی چند برابر باشد، نمی‌توانیم حکم کنیم که تمام سیب‌زمینی‌های کشور این مشکل را دارند. ممکن است در برخی مناطق به نمونه‌هایی برخورد کنیم که میزان نیترات و نیتريت بالاتر از حد مجاز باشد، اما این موضوع به این معنا نیست که میزان باقیمانده سموم روی همه محصولات تولیدی در کشور به صورت نامتعارف بالاتر از حد مجاز باشد".

در این رابطه حسین اصغری - مدیرکل دفتر محصولات علوفه‌ای و جالیزی وزارت جهاد کشاورزی- در پاسخ به این سوال که وضعیت سیب‌زمینی از نظر باقیمانده نیترات چگونه است و استانداردها در این باره چه می‌گویند؟ اینگونه توضیح داد که "نیترات یکی از بنیان‌های شیمیایی است که باید در محصولات کشاورزی مدنظر قرار گیرد تا سلامت جامعه تهدید نشود. مرز بیشینه باقیمانده نیترات در محصولات کشاورزی در سال ۱۳۹۲ توسط سازمان ملی استاندارد ایران تعیین شده که هرچند بسیار سختگیرانه نوشته شده اما همواره مورد توجه قرار گرفته است".

وی افزود: "برای این‌که بتوانیم حداکثر مجاز باقیمانده نیترات در محصولات کشاورزی مختلف را مشخص کنیم باید میزان سرانه مصرف آن‌را نیز در نظر بگیریم. به عنوان مثال سیب‌زمینی در اروپا جزو محصولات پرمصرف به‌شمار می‌رود و در بسیار از کشورهای این قاره سبز بالای ۱۲۰ کیلوگرم سرانه مصرف وجود دارد و به همین دلیل حداکثر میزان

باقیمانده آن در سیبزمینی در کشورهای همچون آلمان ۲۰۰ PPM و در لهستان حدود ۱۸۰ PPM در نظر گرفته شده است."

مدیرکل دفتر محصولات علوفه‌ای و جالیزی وزارت جهاد کشاورزی ادامه داد: "سازمان ملی استاندارد ایران حداکثر حد مجاز باقیمانده نیترات در سیبزمینی را ۱۷۰ PPM مشخص کرده است. حال آنکه میزان سرانه مصرف سیبزمینی در ایران یک سوم کشورهای اروپایی مذکور بوده و حدود ۴۴ کیلوگرم است؛ بنابراین میزان باقیمانده در نظر گرفته شده به عنوان دستورالعمل همواره مدنظر وزارت جهاد کشاورزی بوده و کنترل شده است. گواه این مدعا هم نمونه‌برداری‌های مستمر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی بوده که تاکنون گزارشی دال بر بالاتر بودن میزان نیترات در سیبزمینی از حد مجاز تعیین شده، به وزارت جهاد کشاورزی ارسال نشده است."

اصغری با بیان این‌که میزان باقیمانده نیترات و چگونگی اندازه‌گیری آن به عوامل بسیاری بستگی دارد، تصریح کرد: "به عنوان مثال در برخی سبزیجات، اگر برداشت صبح صورت گیرد، نیترات در آن بیشتر مشاهده می‌شود و اگر بعدازظهر این کار انجام شود نیتراتی که در این محصولات می‌ماند کمتر خواهد بود. سن گیاه، نوع گیاه، نحوه کوددهی، زمان برداشت، تنش خشکی، وضعیت نگهداری و غیره از دیگر عوامل موثر در میزان نیترات باقیمانده در محصولات کشاورزی است چرا که این ماده در آب حل می‌شود."

وی با بیان این‌که تجمع نیترات در سیبزمینی بیشتر در ناحیه پوست و نزدیک به پوست است، گفت: "از آن‌جا که عادات مصرف سیبزمینی در ایران عمدتاً به صورت پوست کنده، خرد شده، شسته شده و سرخ شده است، می‌توان گفت که همه این عوامل نیترات را از محصول خارج می‌کند، اما دو نکته را برای نمونه‌برداری باید رعایت کنیم. به عنوان مثال اگر از یک یا چند مزرعه نمونه‌برداری می‌کنیم حداکثر می‌توان گفت که در آن مزارع، باقیمانده نیترات بالاست و نمی‌توان آنرا به بقیه تولید سیبزمینی در کشور تعمیم داد و اگر می‌خواهیم درباره میزان باقیمانده نیترات در یک محصول مانند سیبزمینی در یک کشت و صنعت، شهرستان، استان یا مقیاس ملی صحبت کنیم، باید به گونه‌ای نمونه‌برداری کنیم که نمونه گرفته شده نماینده کل سطح در نظر گرفته شده باشد؛ بنابراین وزارت بهداشت در یک بازه طولانی مدت و با تکرار نمونه‌ها، اندازه‌گیری و نمونه‌برداری کرده و نهایتاً مجموعه آن‌ها را در یک بازه زمانی ادامه‌دار به عنوان نتیجه اعلام می‌کند."

مدیرکل دفتر محصولات علوفه‌ای و جالیزی وزارت جهاد کشاورزی با اشاره به این‌که نظر رسمی وزارت بهداشت در نمونه‌برداری صورت گرفته از مزارع استان کرمانشاه این بود که میزان باقیمانده نیترات در سیبزمینی‌های تولید شده در این منطقه با میزان مشخص شده از سوی استاندارد ملی ایران تطابق دارد، اظهار کرد: «مردم با آسایش خاطر سیبزمینی تولید شده و عرضه شده در کشور را مصرف کنند چرا که نظارت‌های دقیقی صورت می‌گیرد و از سویی دیگر کشاورزان میدانند که محصولی که تولید می‌کنند خود نیز مصرف‌کننده آن هستند، بنابراین هیچ نگرانی بابت آلودگی سیبزمینی تولید شده در کشور وجود ندارد.»

اجرای طرح ملی پایش مستمر سیبزمینی در صورت تامین اعتبار

وی اظهار کرد: «دوره‌های آموزشی بسیاری برای چگونگی کنترل نیترات در سیبزمینی و دیگر محصولات کشاورزی برای کشاورزان برگزار کرده‌ایم و طرح ملی با عنوان «پایش مستمر باقیمانده نیترات در سیبزمینی» را در دستور کار داریم تا خیال مردم در این زمینه راحت باشد که اگر اعتبارات آن تامین شود با عقد قرارداد صورت گرفته با موسسه تحقیقات آب و خاک به عنوان مرجع صلاحیت‌دار در وزارت جهاد کشاورزی، این طرح را اجرا می‌کنیم.»

مدیرکل دفتر محصولات علوفه‌ای و جالیزی وزارت جهاد کشاورزی ادامه داد: «نمونه‌برداری‌های صورت گرفته در این طرح ملی به صورت مستمر و از مناطق مختلف تولید، نگهداری و عرضه سیبزمینی بررسی می‌شود. البته این طرح آماده شده و موافقت اولیه را دریافت کرده‌ایم که به محض تامین اعتبار آنرا اجرایی خواهیم کرد.»

وی با بیان این‌که بررسی میزان باقیمانده نیترات در سیبزمینی و دیگر محصولات کشاورزی به صورت مستمر از سوی وزارت بهداشت دائما در حال انجام است و متوقف نمی‌شود، گفت: «براساس آخرین گزارشی که نماینده وزارت بهداشت در این زمینه اعلام کرد میزان نیترات در سیبزمینی در حد مجاز استاندارد تعیین شده قرار دارد. البته میزان نیترات در محصولات کشاورزی مانند سیبزمینی در کمیسیون فنی تدوین استاندارد تعیین می‌شود که نمایندگان از وزارت جهاد کشاورزی، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، دانشگاه‌ها، بخش خصوصی، سازمان ملی استاندارد ایران و غیره در آن حضور داشته‌اند که نهایتا آخرین شاخص‌های تعیین شده در این زمینه در سال ۱۳۹۲ از سوی سازمان ملی استاندارد ابلاغ شد.»