

مدیرکل دفتر امور گلخانه‌ها، گیاهان دارویی و قارچ‌های خوراکی وزارت جهاد کشاورزی: اجرای طرح جلوگیری از مسمومیت قارچی/تشخیص قارچ سمی ساده نیست



امروز در نشستی با حضور مسئولان با اشاره به اجرای طرح جلوگیری از مسمومیت قارچی در کشور تاکید شد، قارچ‌های سمی تنها در آزمایشگاه قابل تشخیص است و مردم حتما به هشدارهایی که از امسال در محل رویشگاه‌ها نصب خواهد شد توجه کنند.

به گزارش خبرنگار اقتصادی خبرگزاری فارس، امروز نشست خبری انجمن صنفی پرورش‌دهندگان قارچ خوراکی نشستی را با عنوان «مخاطرات مصرف قارچ‌ها وحشی و خودرو» در محل انجمن و با حضور مسئولان وزارت جهاد کشاورزی، موسسه تحقیقات گیاه پزشکی کشور و اساتید دانشگاه‌ها برگزار کرد. در این نشست به راه‌های جلوگیری از مسمومیت توسط قارچ‌های وحشی اشاره شد و راهکارهای مقابله با آن عنوان شد.

سال گذشته حدود ۱۱۸۰ نفر از هموطنان به دلیل مسمومیت قارچ بستری شدند و ۲۲ نفر از آنها هم فوت کردند.

در این نشست اعلام شد بر اساس آمارهای بارندگی و رطوبت امسال، پیش‌بینی شده است در سال جاری تولید قارچ‌های سمی در جنگل‌ها، مرغزارها و مراتع بیشتر شود، بنابراین با توجه به این‌که قارچ‌های سمی از نظر ظاهری قابل شناسایی نیستند، تاکید شد هشدارهای لازم به هموطنان داده شود و قارچ حتماً از مراکز فروش معتبر تهیه شود.

محمدحسن افشار رئیس هیأت مدیره انجمن پرورش‌دهندگان قارچ خوراکی اعلام کرد: ۲ هزار نوع قارچ وجود دارد که ۶۷ نوع آن خوراکی است و بیشتر این قارچی که کشت می‌شود از نوع دکمه‌ای و صدفی است. ۱۷ نوع قارچ دکمه‌ای وجود دارد که فقط یک نوع آن خوراکی است و تشخیص آن بسیار مشکل و تنها توسط قارچ‌شناسان صورت می‌گیرد.

***ضرر ۱۸۰۰ میلیارد تومان صنعت قارچ در سال گذشته**

وی با اشاره به مسمومیت هموطنان در سال گذشته از طریق قارچ، اعلام کرد: طی سه ماه هر روز ۲۰ میلیارد تومان تولیدکنندگان قارچ کشور متضرر شده‌اند که کل خسارتی که به این صنعت وارد شد ۱۸۰۰ میلیارد تومان بود.

به گفته افشار درحالی‌که قیمت تمام‌شده هر کیلو قارچ ۸۹۰۰ تومان بود، قیمت قارچ به کیلویی ۱۵۰۰ تومان رسید.

***اطلاع رسانی برای جلوگیری از مسمومیت قارچی در بهار ۹۸**

وی گفت: با توجه به مشکلاتی که سال گذشته برای پرورش‌دهندگان قارچ به وجود آمد، امسال قرار است بنرها، تابلوهای طراحی‌شده که حاوی هشدار به مردم است، در ابتدای جنگل‌ها، پارک‌های جنگلی و مراتع نصب شود تا مردم بدانند که قارچ‌هایی که در این رویشگاه‌ها وجود دارند، برای استفاده نیست و صرفاً می‌توانند از تماشای آن لذت ببرند.

در ادامه این نشست حسین ریاحی عضو هیأت علمی دانشگاه شهید بهشتی اعلام کرد: در کشورهای مختلف کمتر مشکل مسمومیت قارچی وجود دارد؛ چراکه علائم هشداردهنده در رویشگاه‌ها و جنگل‌ها نصب شده است، ضمن این‌که جزواتی به مردم داده می‌شود و آن‌ها را از خطرات قارچ‌های سمی آگاه می‌سازند. همچنین پایگاه‌هایی درست شده که اگر مردم قارچی را هم چیده باشند، با مراجعه به آن پایگاه‌ها از سمی بودن یا نبودن

آن راهنمایی می‌گیرند و آگاه می‌شوند.

***اطلاع رسانی درباره قارچ‌های سمی در سالهای گذشته ضعیف بود**

در ادامه این نشست آصف شایان عضو هیأت علمی موسسه تحقیقات گیاهپزشکی کشور با انتقاد از اطلاع‌رسانی‌های ضعیف در این باره طی چند سال گذشته گفت: باید این اطلاع‌رسانی‌ها از چند سال پیش در کشور صورت می‌گرفت و اگر امروز این اطلاع‌رسانی‌ها را انجام بدهیم شاید با ۱۰ سال تاخیر انجام شده است.

به گفته عضو موسسه تحقیقات گیاهپزشکی کشور در کشورهای دیگر نیز مسمومیت قارچی متداول و رایج است. مثلاً بر اثر مقاله منتشرشده در سال ۲۰۱۸ در آمریکا سالانه ۸ الی ۱۰ هزار نفر مسمومیت قارچی دارند. این رقم در ایتالیا، فرانسه ۶ الی ۱۰ هزار نفر و انگلیس هم اندکی کمتر از این آمار است. ولی این کشورها به دلیل اطلاع‌رسانی به موقع و فرهنگسازی مناسب، آسیبی به صنعت قارچ‌شان وارد نمی‌شود.

آصف این را هم گفت که آمارهایی که در رسانه‌ها درباره مسمومیت قارچی سال گذشته اعلام شد، آمار رسمی بود. یعنی آنهایی که در بیمارستان‌ها بستری و فوت شده بودند اما واقعیت این است که در روستاها برخی به بیمارستان مراجعه نکردند بنابراین آمار غیررسمی ما در زمینه مسمومیت و فوت بیشتر از این رقم‌ها بود.

وی تصریح کرد: در ایران ۱۵۰۰ تا ۲۰۰۰ قارچ کلاهک‌دار وجود دارد و حدود ۵۰ نوع آن سمی است و ۶ نوع آن کشنده است و مشکلی که در بهار سال گذشته برای هموطنان ایجاد شد به خاطر یکی از این گونه‌های سمی بود.

عضو موسسه تحقیقات گیاه پزشکی کشور تأکید کرد: با توجه به آمارهای هواشناسی که در زمینه بارش‌ها و رطوبت وجود دارد، بهار امسال فصل پررویشی برای قارچ خواهد بود و باید دست به دست هم بدهیم تا بهار کم‌خطری داشته باشیم.

***آسیب شناسی وزارت جهاد از مسمومیت قارچی سال گذشته**

در ادامه این نشست غلامرضا تقوی مدیرکل دفتر امور گلخانه‌ها، گیاهان دارویی و قارچ‌های خوراکی وزارت جهاد کشاورزی گفت: مسمومیت و فوت هموطنان ما در سال گذشته به خاطر خوردن قارچ سمی، اتفاق

نادری نبوده و در سال‌های قبل هم چنین اتفاقاتی رخ می‌داد، اما تبعات آن برای کشور بیشتر بود و به اقتصاد کشور خسارت وارد کرد.

تقوی گفت: آسیب‌شناسی که انجام دادیم، عدم اطلاع‌رسانی صحیح و عدم اطلاع‌رسانی به موقع در پدیده مسمومیت قارچی سال گذشته کاملاً مشهود بود.

وی ادامه داد:
مطالب را به صورت حرفه‌ای منتشر نکردند و باعث شد مردم از خوردن قارچ وحشت داشته باشند، درحالی‌که این اتفاق به خاطر خوردن قارچ سمی بود و قارچ خوراکی فواید بی‌شماری دارد.

تقوی در تشریح عدم اطلاع‌رسانی به موقع گفت: دستگاه‌های مختلف در یک شرايطی غافلگیر شدند و علت این‌که مسمومیت سال گذشته بازتاب بسیاری داشت به این دلیل بود که ظرفیت رسانه‌ها و شبکه‌های مجازی در کشور بیش از گذشته است.

*اجرای طرح جلوگیری از مسمومیت قارچی در کشور

وی گفت: امسال ما تصمیم گرفتیم کار را زودتر شروع کنیم و تصمیم گرفتیم از شهریور سال گذشته طرح جلوگیری از وقوع مسمومیت را اجرایی کنیم. کارگروهی برای هم‌افزایی پیشنهاد شده، این کارگروه‌ها در سطح ملی و در سطح استان‌ها تشکیل می‌شود و محور اصلی کار بر اساس آموزش و اطلاع‌رسانی است.

وی ادامه داد:
میلیون هولوگرام آماده چاپ هم وجود دارد که با هزینه انجمن قارچ روی بسته‌های قارچ نصب خواهد شد.

به گفته مدیرکل دفتر امور گلخانه‌های وزارت جهاد کشاورزی، در طرح جلوگیری از وقوع مسمومیت قارچی ۱۶ استان به عنوان هدف تهیه شده و اطلاعات و بروشورهایی به آن‌ها ارسال خواهد شد.

وی ادامه داد:

اینکه مکاتباتی با استانداری‌های کشور انجام شده و قرار است طرح جلوگیری از وقوع مسمومیت، محیط زیست، سازمان جنگل‌ها، هلال احمر، وزارت بهداشت، همه همکاری کنند.

تقوی در ادامه تأکید کرد: تشخیص قارچ‌های سمی در محل رویشگاه‌ها امکان‌پذیر نیست و باید توسط آزمایشگاه‌ها سمی بودن یا نبودن آن مشخص شود.

وی ادامه داد: «رویشگاه‌ها برای بی‌خطر کردن قارچ‌های سمی وجود ندارد و باید اطلاع‌رسانی شود که ضرورتی برای ورود به رویشگاه‌ها برای تهیه قارچ از سوی مردم وجود ندارد.

تقوی تصریح کرد: اگر سال گذشته وزارت بهداشت، هلال احمر و اورژانس آمادگی لازم را داشتند، در برخی موارد یک اقدام بالینی ساده می‌توانست مشکلات را حل کند.

به گفته این مسئول در کشور ۱۵۸ هزار تن سالانه قارچ تولید می‌شود و سرانه مصرف آن ۱.۲ کیلوگرم است. سالانه حدود ۳۰ هزار تن قارچ به کشورهای دیگر صادر می‌شود.

***سازمان جنگل‌ها اطلاع رسانی درباره قارچ‌های سمی انجام نداد**

در ادامه این نشست رئیس هیأت مدیره انجمن صنفی پرورش‌دهندگان قارچ خوراکی در پاسخ به سوال خبرنگار فارس که چرا اقدامات پیشگیرانه قبل از وقوع مسمومیت قارچی سال گذشته در کشور انجام نشده که به گفته مهمانان همین جمع اگر امروز هم انجام دهیم ۱۰ سال عقب‌تریم، گفت: سازمان جنگل‌ها متولی اجرای این اطلاع‌رسانی در جنگل‌ها، رویشگاه‌ها و منابع طبیعی است و متأسفانه چنین کاری را نکردند و ما مجبور شدیم امروز دست به دامن سایر مسئولان شویم. امروز هم که از آن‌ها برای شرکت در این نشست دعوت کرده بودیم، حضور نیافتند.

***پیش‌بینی رشد ۳۰ هزار تنی قارچ در سال جاری/ارتقای رتبه تولید ایران به پنجم جهان**

وی در پاسخ به سوال دیگر خبرنگار فارس که وضعیت تولید قارچ در

کشور در بین کشورها چگونه است، گفت: ایران با تولید حدود ۱۵۰ هزار تن جایگاه ششم جهان را در تولید قارچ دارد و پیش‌بینی می‌شود با افزایش ۳۰ هزار تن جایگاه پنجم جهان را تصاحب کنیم.

وی ادامه داد:
تولید قارچ جهان ۱۰ میلیون تن است که چین ۷ میلیون تن، آمریکا ۴۸۰ هزار تن، هلند ۳۴۰ هزار تن، لهستان ۳۰۰ هزار تن، اسپانیا ۳۰۹ هزار تن و ایران ۱۵۰ هزار تن تولید می‌کند.

افشار در پاسخ به سوال دیگر خبرنگار فارس که قیمت قارچ افزایش بیش از دو برابری داشته و برای آن‌که سرانه مصرف را بالا ببریم باید قیمت را مناسب کنیم، گفت: قیمت تمام‌شده تولید یک کیلو قارچ ۸۹۰۰ تومان است و اگر حاشیه سود ۲۵ درصد را برای تولیدکننده در نظر بگیریم این محصول باید کیلویی ۱۲ هزار تومان درب مزرعه به فروش برسد و اکنون قیمت بازار کمتر از این میزان است و ما به خاطر این‌که تولیدکنندگان قارچ متضرر نشوند، تلاش می‌کنیم محصولاتشان را به صنایع تبدیلی منتقل کنیم.