

فرب تبلیغات نمك دریا را نخورید

سرپرست دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت با اشاره به تبلیغات استفاده از «نمك دریا»، گفت: نمك دریا مجوز تولید از وزارت بهداشت را ندارد و افراد سودجو به قیمت به خطرانداختن سلامت مردم استفاده از این نمك را ترویج می‌کنند.



سلامت نیوز: سرپرست دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت با اشاره به تبلیغات استفاده از «نمك دریا»، گفت: نمك دریا مجوز تولید از وزارت بهداشت را ندارد و افراد سودجو به قیمت به خطرانداختن سلامت مردم استفاده از این نمك را ترویج می‌کنند.

دکتر زهرا عبداللهی در گفت‌وگو با ایسنا، با تاکید بر آنکه وزارت بهداشت به لحاظ قانونی با مصرف نمك‌های بدون ید و فاقد استانداردهای لازم مخالف است، درباره نمك دریا و تبلیغاتی که در این زمینه صورت می‌گیرد، گفت: نمك دریا مجوز تولید از وزارت بهداشت ندارد؛ چرا که تصفیه شده نیست، از انواع ناخالصی‌ها برخوردار است و ممکن است آلودگی‌های میکروبی، شیمیایی و فلزات سنگین را داشته باشد که این مواد سرطان‌زا هستند و سلامت افراد را به خطر می‌اندازند.

سرپرست دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت با تاکید بر اینکه استفاده از نمك دریای موجود را به هیچ وجه توصیه نمی‌کنیم، ادامه داد: افراد سودجو به قیمت به خطرانداختن سلامت مردم استفاده از این نمك را ترویج می‌کنند. توزیع این نمك در بازار و استفاده از آن، برنامه‌ای که وزارت بهداشت و دولت 20 سال روی آن سرمایه‌گذاری کرده‌اند را با خطر مواجه می‌کند؛ چرا که ممکن است در صورت ترویج این نمك، مشکلات ناشی از کمبود ید و بیماری گواتر مجدداً در کشور شایع شود؛ به طوری که بسیاری از کشورهایی که در این زمینه سرمایه‌گذاری کرده‌اند به دلایلی با بازگشت بیماری‌های ناشی از کمبود ید روبرو شده‌اند.

وی با اشاره به سیاست‌ها و اقدامات وزارت بهداشت برای افزودن «نمك خوراکی» به نمك خوراکی که پیش از این در جهت کاهش و کنترل مشکلات ناشی از کمبود «نمك دریا» و بیماری گواتر در کشور به اجرا درآمده است، گفت: از 20 سال گذشته سعی شد که با اضافه کردن «نمك دریا» به نمك خوراکی، ید مورد نیاز افراد جامعه به صورت روزانه تامین شود. اکنون پس از گذشت 21 سال از اجرای این برنامه، شیوع بیماری گواتر در کشور 70 تا 80 درصد کاهش یافته است.

عبداللهی با بیان اینکه ید از طریق هیچ ماده‌ای به بدن نمی‌رسد، ادامه داد: آب و خاک از نظر میزان «نمك دریا» فقیرند. محصولات غذایی گیاهی و حیوانی نیز ید را به بدن نمی‌رسانند. هدف از یددار کردن نمك خوراکی، رساندن ید به بدن افراد جامعه است. رساندن سایر املاح به این شکل چندان مهم نیست؛ چرا که نیاز بدن به سایر املاح از طریق مواد غذایی قابل تامین است. بر این اساس ضمن تاکید بر استفاده کنترل شده و در حد لازم نمك در غذای مصرفی، ترویج استفاده از نمك یددار تصفیه شده در دستور کار قرار گرفت. بر اساس این اقدامات، ایران و تونس تنها کشورهای منطقه هستند که توانستند بر مشکل کمبود ید و بیماری‌های ناشی از آن غلبه کنند.