

80 درصد پیازها نیترا دارند



نتایج بررسی‌ها نشان داده، میزان آلودگی از گزارشات مختلف متفاوت است. پیازها صفر درصدشان بدون نیترا، 15 درصدشان دارای نیترا در حد مجاز، 80 درصدشان آلوده و 5 درصدشان در آستانه آلودگی به نیترا بودند.

نتایج بررسی‌ها نشان داده، میزان آلودگی از گزارشات مختلف متفاوت است. پیازها صفر درصدشان بدون نیترا، 15 درصدشان دارای نیترا در حد مجاز، 80 درصدشان آلوده و 5 درصدشان در آستانه آلودگی به نیترا بودند.

به گزارش سلامت نیوز، دکتر رحمتا... حافظی، رییس کمیسیون سلامت محیط‌زیست و خدمات شهری شورای شهر در هفته نامه سلامت نوشت: پایش مواد غذایی از اواخر سال 90 شروع و در هر فصل یک‌بار به‌وسیله شهرداری درمورد محصولات کشاورزی اعم از سیب‌زمینی، پیاز، خیار، گوجه‌فرنگی و مرغ در میادین میوه و تره‌بار انجام می‌شود و بیانگر کل محصولاتی است که از مناطق مختلف کشور وارد تهران می‌شود و نتایج آن فقط مربوط به محصولات کشاورزی میادین میوه‌وتره‌بار نیست...

در این پایش، سلامت محصولات کشاورزی از نظر وجود سرب، نیترا، کادمیوم و باقیمانده سموم سنجیده می‌شود. نتایج بررسی‌ها نشان داده، میزان آلودگی از گزارشات مختلف متفاوت است. مثلاً، نتایج آزمایش‌ها در زمستان سال 91 نشان داد 55 درصد سیب‌زمینی‌ها بدون سرب هستند، 33 درصد در حد مجاز سرب دارند و 10 درصد آلوده و 1 درصد در آستانه آلودگی‌اند. پیازها هم 30 درصد بدون سرب بودند، 57 درصد در حد مجاز سرب داشتند و 5 درصد آلوده بودند، 8 درصد در آستانه آلودگی بودند. پیازها صفر درصدشان بدون نیترا، 15 درصدشان دارای نیترا در حد مجاز، 80 درصدشان آلوده و 5 درصدشان در آستانه آلودگی به نیترا بودند. میزان نیترا سیب‌زمینی‌ها نیز به این صورت بود؛ صفر درصد بدون آلودگی، 65 درصد آلودگی در حد مجاز، 35 درصد آلوده و صفر درصد در آستانه آلودگی.

علاوه بر این، میزان نیترا انواع سبزی‌ها هم صد درصد در حد مجاز برآورد شد. مثلاً همه کاهوها در حد مجاز نیترا دارند.

سلامت میوه‌ها از نظر باقیمانده سموم و فلزات سنگین هم ارزیابی شد. نتایج نشان داد مثلاً 67 درصد طالبی‌ها نیترا در حد مجاز دارند و 33 درصد آلوده بوده‌اند، 12 درصد هندوانه‌ها هم نیتراشان در حد مجاز و 88 درصدشان نیز آلوده گزارش شدند. نتایج بررسی‌ها در تابستان 91 نشان می‌دهد باقیمانده سموم و آفت‌کش‌ها میوه در گیلان بدین‌صورت بوده است؛ 83 درصد آن بدون باقیمانده سموم، 14 درصد با آلودگی در حد مجاز و 3 درصد آلوده. سیب‌های درختی نیز 90 درصد بدون باقیمانده سموم، 8 درصد در حد مجاز و 2 درصد آلوده بودند. علاوه بر اینها، گزارش شد متأسفانه میزان سرب در مرغ‌ها 48 درصد بیش از حد مجاز است.

اوایل کار شورا، این گزارش در جلسات علنی مطرح شد و نمایندگان از وزارت جهاد کشاورزی، بازرگانی و بهداشت و درمان برای بررسی این موضوع دعوت شدند. مشکل اصلی این است که مشخص نیست این محصولات در کجا تولید می‌شوند چون در مبادی ورودی تهران، نمونه‌برداری از محصولات کشاورزی انجام و میزان باقیمانده سموم مشخص می‌شود و می‌دانیم هر محصول از کدام شهر وارد تهران شده، اما مزرعه‌ای که تولیدکننده محصول بوده، قابل‌شناسایی نیست بنابراین اولین اقدام این است که محصولات کشاورزی از مبدا بارکدگذاری و بعد وارد تهران شود. ما از وزارت بازرگانی خواستیم محصولات کشاورزی را بارکدگذاری کند و مزارع با بارکد مشخص محصولاتشان را تحویل دهند تا مشخص شود کدام مزرعه محصولات آلوده تولید می‌کند و بتوانیم آلودگی را برطرف کنیم.

از طرفی، برخی مزارع اطراف تهران با آب فاضلاب تصفیه نشده آبیاری می‌شوند و به همین دلیل سبزی‌ها آلوده هستند ولی همه مزارع این‌گونه نیستند. اگر بخواهیم بدانیم میزان آلودگی در کدام فصل سال بیشتر است، باید ابتدا علت آلودگی مشخص شود، آموزش ندیدن کشاورز یا مصرف بیش از حد مجاز کودهای شیمیایی، ازت و اوره، سمپاشی مزارع در نزدیکی زمان برداشت (45 روز قبل از برداشت نباید مزارع سمپاشی شود چون در غیر این صورت، محصولات برداشت‌شده آلوده به سم

خواهد بود) می‌تواند از عواملی باشد که محصول نهایی را آلوده می‌کند. بعد از تعیین علت آلودگی، می‌توانیم بفهمیم که در چه فصلی آلودگی بیشتر است. شستشوی 4 مرحله‌ای میوه و سبزی بخشی از آلودگی ناشی از سموم و آفت‌کش‌ها را از بین می‌برد. برخی محصولات کشاورزی مانند سیب درختی هم با مواد نگهدارنده‌ای مثل ترکیب‌های پارافین آغشته می‌شوند که حتی اگر چاقو روی پوست آن بکشیم، این پارافین‌ها روی چاقو قابل مشاهده است بنابراین با شستشو می‌توان بخشی از آلودگی ناشی از ترکیبات غیرخوراکی را از بین برد