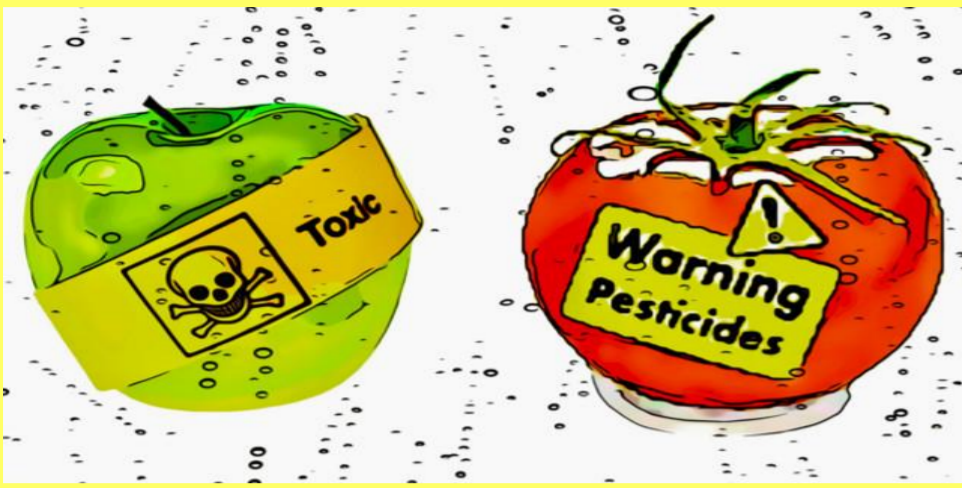


خطرات باقیمانده سموم در محصولات کشاورزی و روشهای کاهش خطر آنها برای مصرف کنندگان



برداشت زودهنگام و قبل از اتمام دوره کارنس یا مدت ماندگاری (مدت زمان لازم از پایان سم پاشی تا تجزیه سم) موجب باقی ماندن میزان زیادی از آفت کش در محصول کشاورزی می گردد.

کنترل میزان بقایای آفت کش ها پس از برداشت محصولات کشاورزی، از اختیار مصرف کننده خارج است و اثرات مخربی بر سلامتی انسان دارد. از جمله اینکه ممکن است موجب بیماری های تیروئیدی، واکنش های آلرژیک، سرطان، نابینایی، بیماری های کبد و سیستم عصبی شود. همچنین در بلند مدت می تواند منجر به کاهش باروری، افزایش سطح کلسترول، نرخ بالای مرگ و میر نوزادان و چندین اختلال ژنتیکی و متابولیک گردد. همچنین بالابودن میزان باقیمانده سموم در محصولات کشاورزی، موجب خسارت به تجارت بین المللی محصولات کشاورزی و زیان کشاورزان می شود.

توصیه به مصرف کنندگان محترم برای کاهش باقیمانده آفت کش ها :

پوست گیری محصولات کشاورزی قبل از مصرف، موجب کاهش باقیمانده سموم در آنها می شود. در سبزیجات برگی، غلظت باقیمانده آفت کش در برگ های بیرونی نسبت به برگ های داخلی بیشتر است. جداسازی برگ های بیرونی در محصولاتی مثل کلم و کاهو، موجب کاهش باقیمانده سموم در آنها می شود. بیشتر باقیمانده ها با شستشو، خیساندن در آب، لایه برداری، پوست گیری، حذف قسمت های خارجی محصولاتی مانند کلم و کاهو و استفاده از محلول های شیمیایی مانند سرکه، بی کرینات سدیم (جوش شیرین)، محلول نمکی رقیق (محلول کلرید سدیم)، کلر، دی اکسید کلر، پراکسید هیدروژن، اسید استیک و سایر محلول های ضد عفونی و شستشوی میوه ها و سبزی ها حذف می شوند. همچنین استفاده از فرآیندهای حرارتی (مانند پاستوریزه کردن، بلانچ کردن، جوشاندن، پختن، بخارپز کردن و کنسرو کردن) در تخریب آفت کش ها مؤثر هستند.



توصیه به کشاورزان محترم برای کاهش باقیمانده آفت کش ها و سموم کشاورزی:

بہتر است کشاورزان محترم مصرفی خود را از مراکز مجاز تهیه نمایند و از مصرف سموم قاچاق و غیر مجاز پرهیز کنند. به نوع سموم و آفت کش مورد استفاده توجه نموده و دوز مجاز سموم مصرفی را رعایت نمایند. استفاده از سموم با مشورت و تجویز افراد غیرمتخصص باعث استفاده اشتباه از سموم، خسارت به مزرعه، تحمیل هزینه سم پاشی مجدد و زیان به کشاورز شده و از همه مهمتر موجب افزایش سموم باقیمانده در محصول و مخاطره سلامت مصرف کنندگان می گردد. بنابراین بہتر است خرید و استفاده از سموم حتماً با مشورت و تجویز گیاه پزشکان انجام شود. در صورت اقدام برای برداشت محصولات، از سم پاشی خودداری نمائید یا از سموم دارای دوره کارنس کوتاه استفاده نمائید و قبل از طی دوره کارنس از برداشت و عرضه محصول به بازار مصرف اکیداً خودداری نمائید.



منابع:

- Inobeme A, Mathew JT, Okonkwo S, et al. Pesticide residues in food: distribution, route of exposure and toxicity: in review. MOJ Food Process Technols. 2020; 8(3):121-124. DOI: [10.15406/mojfpt.2020.08.00251](https://doi.org/10.15406/mojfpt.2020.08.00251)
- Bajwa U, Sandhu KS. Effect of handling and processing on pesticide residues in food- a review. J Food Sci Technol. 2014 Feb; 51(2):201-20. DOI: 10.1007/s13197-011-0499-5.
- [World Health Organization. Food safety: Pesticide residue. WHO. 2016.](http://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/pesticides-in-food)