کوتاه از جامعه

تولید برق خورشیدی در پارک‌های تهران

مجتبی یزدانی، معاون خدمات شهری شهرداری تهران گفت: تا پایان سال ۳۰۰ کیلووات نیروگاه خورشیدی درساختمان‌ها و بوستان‌های مناطق ۵، ۱۶، ۱۲ و ۱۷ احداث می‌شود و مورد بهره‌برداری قرار می‌گیرد.

به گفته وی، تولید برق خورشیدی و کاهش مصرف منابع در ساختمان‌های تحت تملك شهرداری از تاکیدات برنامه سوم شهرداری، قانون مدیریت سبز و مصوبات هیات وزیران و شورای شهر است که اگر محقق شود ضمن ارتقای کیفیت محیط زیست در پایتخت، باعث کاهش هزینه‌ها در شهرداری نیز می‌شود. / جام‌جم‌دیلی

وام ازدواج زوج‌ها ۱۰۰ میلیون تومان می‌شود

مسعود سلطانی‌فر، وزیر ورزش و جوانان با اشاره به تصویب افزایش وام ازدواج به ۵۰ میلیون تومان برای هر یك از عروس و دامادها گفت: این وام از ابتدای سال ۹۹ به زوج‌ها پرداخت خواهد شد.

وی توضیح داد: براساس آنچه در کمیسیون تلفیق مجلس مطرح شده و خوشبختانه به مرحله تصویب رسیده رقم تسهیلات قرض‌الحسنه ازدواج است که سال ۹۸-۹۷ به رقم ۶۰ میلیون تومان افزایش یافته بود، بازهم افزایش یافته و به رقم صد میلیون تومان برای زوج‌ها رسیده است.

به گفته سلطانی‌فر، سود این وام ۴ درصد و زمان بازپرداخت آن پنج سال است. / فارس

سیلی سیل به ۳۰ هزار مددجوی سیستان و بلوچستان

مهدی عبادی، مدیرکل کمیته امداد امام خمینی استان سیستان و بلوچستان با بیان این که ۳۰ هزار مددجوی کمیته امداد در این استان درگیر سیل شده‌اند، گفت: دو نوبت مستمری مازاد به خانواده مددجویان کمیته امداد پرداخت خواهد شد.

وی با بیان این‌که در استان سیستان و بلوچستان بیش از ۱۶۰ هزار خانواده تحت پوشش کمیته امداد هستند، توضیح داد: تعداد مددجویانی که در معرض سیل قرار گرفته‌اند، حدود ۳۰ هزار خانواده است که به همه آنها خدمات ارائه خواهد شد.

عبادی با اشاره به پرداخت دو نوبت مستمری مازاد به مددجویان گفت: یك نوبت از این مستمری مازاد که تامین اعتبار شده، تا چند روز آینده به مددجویان پرداخت خواهد شد. نوبت دوم مستمری مازاد نیز ماه آینده همراه با مستمری کمیته امداد به مددجویان پرداخت خواهد شد. / ایلنا

سند ازدواج تك برگی می‌شود

علی مظفری، رئیس کانون سردفتران ازدواج و طلاق از الکترونیکی و تك‌برگی شدن اسناد ازدواج خبر داد.

وی با بیان این‌که پاسپورتی شدن سندهای ازدواج منتفی شده است، عنوان کرد: سندهای ازدواج از سال آینده الکترونیك و تك‌برگ می‌شود.

مظفری افزود: تعداد اوراق سندهای دفترچه‌ای فعلی بسیار زیاد است که هم با صدور سامانه‌ای منافات دارد و نمی‌شود از سامانه ثبت پرینت گرفت و هم این که مردم هر جا می‌روند باید تعداد زیادی کپی از اوراق دفترچه تهیه کنند. به گفته رئیس کانون سردفتران ازدواج و طلاق، قرار است سندهای تك برگی ازدواج، با سبك و سیاق شکیل و متناسب با شئون خانواده طراحی شود. / تسنیم

بی‌توجهی دولت به حمل و نقل عمومی

مسعود رنجبران، مدیرکل برنامه ریزی و توسعه شهری معاونت حمل و نقل و ترافیك شهرداری تهران با انتقاد از پرداخت نشدن سهم دولت در توسعه حمل و نقل عمومی شهرتهران گفت: دولت در سومین سال فعالیتش نیز همانند سنوات گذشته حتی کمك حداقلی به این حوزه نداشته‌است.

وی با بیان این که توسعه حمل‌ونقل ریلی یکی از اصلی‌ترین مطالبات شهروندان است، عنوان کرد: متأسفانه نه دولت یازدهم و نه دولت دوازدهم برای توسعه حمل ونقل عمومی قدم برنداشتند. / تسنیم

وضعیت قرمز در ۸۲۷ مدرسه پایتخت

پیروز حناچی، شهردار تهران گفت: ۸۲۷ مدرسه تهران آسیب‌پذیری زیادی در مقابل حوادث دارند. وی افزود: از سال ۹۴ تعداد ۲۸۸۸ مدرسه در تهران از بابت آمادگی برای مواجهه با بحران ارزیابی شده‌اند که نتایج این بررسی نشان می‌دهد ۸۲۷ مدرسه بسیار زیاد در برابر حوادث آسیب‌پذیر هستند و وضعیت قرمز دارند درحالی که ۱۲۳۵ مدرسه از لحاظ آسیب‌پذیری در رده متوسط قرار دارند و وضعیت آنها زرد گزارش شده است. / جام‌جم‌دیلی

منواکسید کربن جان ۱۸۶ نفر را گرفت

در ۱۱۷ روزگذشته در ۳۱ استان کشور ۱۸۶ نفر بر اثر مسمومیت با گاز co جان خود را از دست دادند. طبق گزارش سازمان اورژانس کشور در این مدت اورژانس پیش بیمارستانی در استان تهران به ۹۱۰ نفر، در فارس به ۵۳۴ نفر، در خراسان رضوی به ۴۱۴ نفر و در آذربایجان شرقی به ۲۵۱ که دچار مسمومیت با گاز منواکسید کربن شده بودند، خدمات ارائه داده است. طبق این گزارش، بیشترین میزان فوتی براثر استنشاق این گاز در استان‌های تهران با ۲۵ نفر، فارس با ۲۳ نفر، کرمان با ۱۵ نفر و اصفهان با ۱۴ نفر بوده است. / جام‌جم‌دیلی

سرانه مصرف لبنیات در کشورمان حدود ۷۰ لیتر در سال و نسبت به کشورهای دیگر بسیار پایین است به همین دلیل وزارت بهداشت برای حفظ سلامت شهروندان باید به مسائل و اخبار این حوزه بیشتر توجه کند تا این سرانه باکاهش بیشتری مواجه نشود

شیر تو شیر بازار لبنیات

وجود سم آفلاتوکسین در لبنیات بار دیگر سر زبان‌ها افتاده، آیا دیگر نباید لبنیات مصرف کرد؟

لیلا شوقی

جامعه

همه چیز از صبح دیروز و زمانی شروع شد که یك کارشناس بهداشت موادغذایی در برنامه سلام صبح بخیر شبکه سه سیما، از لبنیات گفت و از این که آنها که از این مواد غذایی استفاده می‌کنند باید مراقب سمی به نام آفلاتوکسین باشند، سمی که باعث ابتلا به سرطان کبد می‌شود. خیلی زمان نبرد که شبکه‌های اجتماعی پر شد از ابراز ناراحتی کاربران و افرادی که بیشترشان کاسه چه کنم چه کنم دست گرفته‌اند و اغلب‌شان می‌پرسند حالا باید قید لبنیات را بزنیم؟ چون لبنیات هم سمی است. ماجرای لبنیات آلوده اما به امروز و کشور ما محدود نمی‌شود، کم نیستند کشورهایی که با سم آفلاتوکسین در مواد غذایی‌شان دست و پنجه نرم می‌کنند.

در این گزارش این موضوع را با کارشناسان در میان گذاشته‌ایم و از آنها پرسیده‌ایم که با توجه به سرانه کم مصرف لبینات در کشورمان چنین اتفاقاتی چقدر سلامت شهروندان را تهدید می‌کند.

سم آفلاتوکسین چیست؟

آراسب دباغ‌مقدم، متخصص بهداشت موادغذایی درباره سم آفلاتوکسین به ما می‌گوید: «آفلاتوکسین یك نوع قارچ طبیعی است که به دلیل بروز یك متابولیسم، به وجود آمده است.» و این متابولیسم، با رطوبت و تهویه رابطه مستقیم دارد. این قارچ، در غلات، آجیل، گندم، برنج، جو، علوفه دامی و دانه‌های خوراکی وجود دارد. بیش از ۲۰ نوع از سم آفلاتوکسین شناسایی شده است. بسته به این که این سم در فضای آزمایشگاهی و در زیر میکروسکوپ به چه رنگی درمی‌آید، دسته‌بندی می‌شود. سم آفلاتوکسین M، G و B از انواع سمومی هستند که شناسایی شده‌اند. آفلاتوکسین‌های M، آن دسته از سمومی هستند که وارد شیر می‌شوند و به آنها آفلاتوکسین شیری می‌گویند اما این قارچ، چطور وارد شیر می‌شود؟ قارچ آفلاتوکسین، از طریق کبد دام آلوده به شیر منتقل می‌شود. دامی که علوفه و غلات آلوده و نان خشك کپك‌زده بخورد، سم آفلاتوکسین در کبدش، تشکیل می‌شود.

محصولات آلوده

سم آفلاتوکسین نه فقط در شیر که در بیشتر مواد غذایی وجود دارد. دباغ‌مقدم توضیح می‌دهد که در هر ماده غذایی، مانند نان هم می‌تواند این سم وجود داشته باشد. نانی که از گندم آلوده تهیه شده باشد، برنجی که به این سم آلوده است و لبنیاتی که با شیر آلوده تهیه شده باشند، همه و همه می‌توانند حاوی سم آفلاتوکسین باشند. موضوع اینجاست که این قارچ به‌شدت مقاوم است و حرارت، استفاده از مواد شیمیایی یا واکنش شیمیایی هم نمی‌تواند باعث مرگ این قارچ جان‌سخت شود. هرچند که بهادر حاجی‌محمدی، کارشناس بهداشت موادغذایی که خود این موضوع را در برنامه زنده تلویزیونی روز گذشته مطرح کرده است، به ما می‌گوید: «این سم در پنیر و ماست که در آنها عمل تخمیر انجام می‌شود، کاهش پیدا می‌کند.» و البته به طور کلی نابود نمی‌شود ولی از میزان سم کم می‌شود، با این تفاسیر هر ماده غذایی می‌تواند حاوی این سم باشد.

چشم‌انداز امید بخش وزارت بهداشت

بعد از این که فضای مجازی پر از نگرانی شد و خیلی‌ها به این فکر افتادند شیر را از سبد خریدشان خط بزنند، کیانوش جهانپور، سخنگوی سازمان غذا و دارو، لب به سخن گشود و عنوان کرد: این شیوه ورود به موضوع درست نیست.

او از آفلاتوکسین به عنوان سمی که چهار دهه است در محافل علمی درباره آن صحبت می‌شود، نام برد و ادامه داد: این سم در مواد غذایی ازجمله لبنیات و خشکبار روند کاهشی یافته است.

جهانپور پرداختن به این مساله را به نوعی تشویش اذهان عمومی دانست و تاکید کرد: آفلاتوکسین، سال‌هاست محل تمرکز و توجه سازمان بهداشت جهانی و نظام سلامت و نهادهای نظارتی کشور است و موضوع جدیدی نیست.

او عنوان کرد: هیچ کسی مدعی حذف این سم در کشورش نیست و وزارت بهداشت ایران هم برای کاهش این سم در مواد غذایی، چشم‌انداز امیدبخشی دارد.

رابطه سم و هوای مرطوب

سوال اینجاست که چرا این سم باید در محصولات غذایی باشد؟ دباغ‌مقدم در پاسخ به این سوال می‌گوید: «این سم، نه تنها در ایران که در همه جای جهان وجود دارد.» نکته مهمی که در اینجا باید به آن توجه کرد، دلیل ایجاد این سم است. دباغ‌مقدم توضیح می‌دهد در تحقیقی که توسط دامپزشکی کشور، انجام شده، سم آفلاتوکسین، در استان‌هایی که رطوبت بالایی دارند، بیشتر است. در این تحقیق، آمده است که این سم، در استان‌های شمالی مانند گلستان، بیشتر از هر استان دیگری دیده شده است. حاجی‌محمدی هم توضیح می‌دهد: «احتمال وجود این سم در محصولات مختلف در زمستان بیشتر از فصل‌های دیگر است.»

به گفته او، تابستان‌ها این سم، کمتر دیده می‌شود چرا که دام‌ها از علوفه تازه استفاده می‌کنند و نگهداری علوفه، یونجه و دانه‌های خوراکی در سوله‌ها کاهش پیدا می‌کند و این یعنی نگهداری علوفه در دامداری‌ها مشکل دارد. به نظر دباغ‌مقدم، باید تهویه سوله‌هایی که مواد غذایی دامی در آنها نگهداری می‌شود، مناسب باشد و چون امکان از بین بردن این سم تقریبا وجود ندارد، پیشگیری بهترین کاری است که می‌توان انجام داد.

حاجی‌محمدی هم به موضوع سم‌ها و رابطه آن با نگهداری مواد غذایی دام‌ها اشاره می‌کند و توضیح می‌دهد که در مقالات علمی به راه‌هایی برای از بین بردن سم آفلاتوکسین اشاره شده است: «پرتودهی یا روش‌های جاذب از راه‌هایی هستند که به آنها اشاره شده، موضوع اما این است که این راه‌ها دلیل منطقی برای تجاری‌سازی ندارند و از نظر اقتصادی بهینه نیستند.» بنابراین، تنها راه، همان پیشگیری است.

نترسید شیر بخورید

اسم سم که می‌آید، ترس به دل همه راه باز می‌کند. سم آفلاتوکسین هم خطرناك است. ابتلا به سرطان کبد نتیجه مصرف بیش از اندازه محصولات غذایی است که سم آفلاتوکسین درون آنها وجود دارد. دباغ مقدم با اشاره به سرطان‌زایی این سم می‌گوید: وقتی از سرطان‌زایی این سم صحبت می‌شود، باید سرانه مصرف شیر و لبنیات در ایران را هم درنظر گرفت. براساس گزارش وزارت بهداشت و درمان، هر ایرانی در سال، ۷۰ تا ۸۰ لیتر لبنیات مصرف می‌کند. حال این میزان را باید با مصرف سرانه کشورهایی مانند هلند و دانمارك که سرانه مصرف لبنیات شان ۳۰۰ لیتر در سال است، مقایسه کرد. از نظر این متخصص بهداشت مواد غذایی، آنها بیشتر در معرض خطر خواهند بود تا ایرانی‌ها. حاجی محمدی با اشاره به سرانه مصرف شیر و لبنیات ایرانی‌ها معتقد است بزرگسالان در ایران با این سم به مشکل برنخواهند خورد، چرا که کودکان به خاطر حجم کم توده بدنی بیشتر در معرض خطر هستند. او معتقد است شیر آلوده در درازمدت می‌تواند خطرناك باشد البته یکشبه کسی به سرطان مبتلا نمی‌شود.

حاجی محمدی از کسانی که هر روز سیگار می‌کشند، می‌گوید؛ این که کشیدن سیگار می‌تواند ریه آنها را سرطانی کند. او می‌پرسد: شما که هر روز در هوای آلوده تهران نفس می‌کشید، تنفس را می‌خواهید کنار بگذارید؟ و توضیح می‌دهد این سم می‌تواند احتمال ابتلا به سرطان کبد را افزایش بدهد، اما می‌تواند این اتفاق هم نیفتد، بنابراین به خاطر احتمال بروز یك بیماری، نباید از مصرف شیر یا لبنیات خودداری کرد.

خوراك آلوده دام

دلیل اصلی انتشار آلودگی در لبنیات، بی توجهی به خوراك دام‌هاست که از سوی برخی دامداران اتفاق می‌افتد. در واقع این افراد برای این‌که هزینه و زحمت خود را کم کنند از نان خشك کپك زده به عنوان خوراك دام استفاده می‌کنند. این افراد نمی‌دانند به این شکل محصولی تولید می‌کنند که سلامت انسان و دام را تهدید می‌کند. با توجه به این که نان کپك‌زده و علوفه آلوده از دلایل اصلی برای رشد سم آفلاتوکسین است، بنابراین باید به سلامت خوراك دامی توجه شود. نظارتی که از طرف سازمان دامپزشکی و وزارت بهداشت باید دقیق تر انجام شود. حاجی‌محمدی در این باره می‌گوید: براساس بازدیدهایی که از دامداری‌ها داشته‌ام، می‌توانم بگویم درصد بالایی از دام‌ها به این سم مبتلا هستند. ایجاد شرایط مناسب برای تغذیه و نگهداری دام مثل تهویه هوا در دامداری و تهیه علوفه سالم و تازه از مهم‌ترین نکاتی هستند که در دامداری‌ها باید به آن توجه شود. نکته‌ای که از نظر حاجی محمدی باید با نظارت وزارت بهداشت و دامپزشکی‌ها انجام شود. چند ماه پیش اما نکته مهمی درباره ذرت‌های آلوده مطرح شد. ذرت‌هایی که از آنها به عنوان ذرت‌های دامی نام برده می‌شود. ذرت‌هایی که البته به سم آفلاتوکسین آلوده بودند.

پیشگیری بهتر از درمان

حاجی‌محمدی و دباغ مقدم هر دو تاکید می‌کنند که با نظارت‌های دقیق دامپزشکی و وزارت بهداشت می‌توان مشکلات را حل کرد. حاجی‌محمدی اما دایره وظایف وزات بهداشت را بیشتر هم می‌داند و معتقد است که وزارت بهداشت، باید در این موضوع بیشتر دخالت کند. موضوع اینجاست که مبدا اولیه آلودگی دام‌ها هستند و این بخش به دامپزشکی مربوط می‌شود. بعد از بسته‌بندی تازه این وزارت بهداشت که ورود می‌کند و از نظر این کارشناس تغذیه، این وزارت بهداشت است که به عنوان متولی باید از ابتدای کار، نظارت را به درستی انجام دهد تا مشکل جدی نشود. هرچند که حاجی‌محمدی می‌گوید: «قبلا درصد وجود این سم در شیر و لبنیات خیلی بیشتر بوده و امروز با نظارت‌ها و کارهایی که در این وزارتخانه دنبال می‌شود آلودگی به این سم کاهش پیدا کرده است.»

میزان آلودگی در ایران

این طور که به نظر می‌آید، سم آفلاتوکسین در بسیاری از مواد غذایی، در صورتی که اصول اولیه نگهداری در آنها رعایت نشود، وجود دارد اما مهم است بدانیم، میزان استاندارد سم آفلاتوکسین در محصولات غذایی چقدر است؟ در هر کشوری، یك میزان درصد استاندارد برای این سم درنظر گرفته‌اند. اتفاقا در بیانیه‌ای که از طرف سازمان غذا و دارو هم منتشر شد، درباره درصد سم در لبنیات کشورهای دیگر آمده است. حدود ۱۴ درصد شیر تولید شده در ژاپن آلودگی شان به سم آفلاتوکسین بیش از حد استاندارد است و این میزان در ترکیه ۱۲/۴ درصد گزارش شده است. در این بیانیه درباره درصد سم در لبنیات‌های ایرانی اما به طور واضح صحبت نشده و تنها عنوان شده است که در ۷ تا ۸۴ درصد محصولات لبنی و فرآورده‌های گیاهی بسته به زمان و فصل، این سم می‌تواند وجود داشته باشد. حاجی‌محمدی با اشاره به استانداردهای جهانی درباره استاندارد وجود سم در لبنیات ایرانی می‌گوید: «استاندارد ایران، ۵۰ نانوگرم است.» بنابراین هر لبنیاتی که سم آفلاتوکسین آن از این میزان بیشتر باشد، آلوده به حساب می‌آید. نکته مهمی که در برنامه صبحگاهی روز گذشته وجود داشت، درصدهایی بود که اعلام شد. این که در تهران ۳۳ درصد، در تبریز حدود ۶۲ درصد و در مشهد هم ۵ درصد لبنیات آلوده به این سم هستند. منبع این آمار از همه مهم‌تر است. حاجی محمدی با اشاره به این آمار می‌گوید: «این آمار مربوط به مقالاتی است که در مجله‌های معتبر دنیا چاپ شده است و این آمار را محققان به دست آورده‌اند.» او به یکی از همین مقالات اشاره می‌کند. مقاله‌ای که در تابستان سال ۸۸، به کوشش تعدادی از محققان دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی یزد، منتشر شده که در آن، ۴۲۸ نمونه شیر خام و پاستوریزه و خوراك دامی بررسی شده است. نتایج به دست آمده در آن سال، از آلودگی ۱۴ درصد نمونه‌های شیر حکایت دارد. نتیجه این آزمایش در سال‌های ۹۴ و ۹۸ تغییر کرده است. در این دو سال، به ترتیب، آلودگی شیر پاستوریزه ۲۰ و ۶۰ درصد عنوان شده است.

سم آفولاتوکسین همیشه در صدر اخبار

این اولین بار نیست که سم آفولاتوکسین، سر و صدا به پا می‌کند. پیشتر عبدالوهاب البرزی، رئیس مرکز تحقیقات میکروب‌شناسی پزشکی دانشگاه علوم پزشکی شیراز در این باره گفته بود: «چند سال پیش در همین مرکز تحقیقات در مورد میزان آفولاتوکسین موجود در شیرهایی که در شیراز عرضه می‌شود یک تحقیق انجام شد. این تحقیق نشان داد ۲۰ درصد شیرهای موجود آفولاتوکسینی بالاتر از حد نرمال دارند.» بعد از آن اما سم آفولاتوکسین، در غلات خبر ساز شد. آن زمان که همه درباره ذرت‌های آلوده صحبت می‌کردند، نام این سم دوباره بر سر زبان‌ها افتاد. تابستان سال ۹۶ بود که چند واردکننده دولتی و خصوصی حدود ۵۰۰ هزار تن ذرت وارد کشور کردند.

بعدها عنوان شد از این میزان، حدود ۱۲۵ هزار تن آلوده است. همان زمان هم نام آفولاتوکسین، شنیده شد.

اما خیلی زمان نبرد که بحث سم آفولاتوکسین دوباره داغ شد و واکنش‌های متنوعی را دربر داشت. در این میان اما یک نکته حائز اهمیت است و آن خوراندن ذرت‌های آلوده به دام‌هاست. امیر خجسته، نماینده مجلس از واردات ذرت آلوده از طرف شرکت‌های دامی گفت تا شبهه خوراندن مواد غذایی آلوده به دام‌ها به اوج خود برسد، درنهایت اما علی ربیعی، سخنگوی دولت، آب پاکی را روی دست همه ریخت: «براساس آنچه اطلاع دارم ۱۲۰ هزار تن ذرت آلوده بوده که دستور رسیدگی به آن صادر شده است و سرانجام اجازه ورود و ترخیص این محموله به کشور داده نشد.»

با توجه به این که نان کپك‌زده و علوفه آلوده از دلایل اصلی برای رشد سم آفلاتوکسین در بدن دام‌هاست ، بنابراین باید به سلامت خوراك دامی توجه شود. نظارتی که از طرف سازمان دامپزشکی و وزارت بهداشت باید دقیق تر انجام شود