

پرونده: بحث و تبادل نظر پیرامون راهکارهای کنترل

باقیمانده سموم

سحر نخعی، دبیر کمیته بازرگانی



روش‌های زیادی برای ورود باقیمانده سم به غذای انسان وجود دارد. مثلاً باقیمانده سموم از طریق محصول کشاورزی که سم‌پاشی شده نهایتاً به غذایی که می‌خوریم راه پیدا می‌کند. همچنین، باقیمانده سموم می‌تواند به آب آشامیدنی، خاک و یا خوراک دام هم نفوذ کند و بدین ترتیب، غیرمستقیم به غذای انسان راه پیدا کند. حساسیت کشورهای مختلف روی بحث باقیمانده سموم متفاوت است. مثلاً یک سم تنها زمانی مجوز ورود به بازار اروپا را می‌گیرد که امن بودن آن با اتکا به نتایج آزمایشات اثبات شده باشد؛ بدین معنا که استفاده از آن ماده غذایی ضرری برای سلامتی انسان و حیوان نداشته باشد و یا سم به‌کاررفته به محیط زیست آسیبی وارد نکند. نکته مهم این است که باید میزان باقیمانده سم در ماده غذایی تا جایی که امکان دارد پایین باشد. این کار با تعیین حداکثر میزان مجاز باقیمانده سموم (MRL) در ماده غذایی به‌صورت قانونی در کمیسیون اروپا اعمال می‌شود. در اتحادیه اروپا، به‌عنوان یکی از سخت‌گیرترین بازارهای حساس به این مسئله، تست باقیمانده سموم سالانه روی حدود ۶۷ هزار نمونه مواد غذایی انجام می‌شود و سختگیری‌ها در این زمینه هر سال در حال افزایش است.

از این‌رو، به‌منظور هم‌اندیشی و هم‌افزایی در مورد دغدغه صادرکنندگان در بازار اروپا جلسهٔ کمیته بازرگانی انجمن پسته ایران با موضوع «بحث و تبادل نظر پیرامون راهکارهای کنترل باقیمانده سموم»، روز چهارشنبه، ۸ تیرماه ۱۴۰۱، با حضور رئیس کمیته بازرگانی انجمن، محمد صالحی و تعدادی از صادرکنندگان پیشرو مغز سبز پسته در فضای مجازی برگزار شد. هدف از برگزاری جلسه در قدم اول ایجاد موقعیتی برای همفکری صادرکنندگان فعال در بازارهای کیفی پسته در رابطه با کنترل مسئله باقیمانده سموم بود. موارد مطرح شده در جلسه در سه بخشِ بررسی چالش‌ها و مسائل مرتبط با موضوع باقیمانده سموم، تجارب شرکت‌های صادراتی در مدیریت باقیمانده سموم تا به امروز، و راهکارهای پیشنهادی برای مدیریت این موضوع در آینده ارائه شد که در ادامه جزئیات مباحث مطرح شده به انضمام مقاله‌ای تحت عنوان «باقیمانده سموم چیست؟» آورده شده‌است.