



از فروش باقالی سبزه جای خلال پسته تا گاو میش های نشاسته ای

سفره رنگین قلب

۲۰۰

نشر

حساسیت های غذایی از بزرگترین معضلات امروزی کودکان است و مصرف از هر ۲۰۰ نفر یک نفر معمولاً به نوعی به مواد غذایی حساسیت دارد و مصرف اشتباه و مصرف است به بهای گزافتن جان مصرف کنندگان تمام شود. قربانیانی که نپودشان هیچگاه جبران نمی شود



که از وزارت بهداشت پروانه ساخت دریافت نموده اند، جرم تلقی شده و پیگرد قانونی دارد. اما رشد قارچ گونه مراکز سنتی تولید مواد غذایی بدون دانش و فناوری، روی دیگر این سکه است. همه مواد غذایی عرضه شده در بازار، محصول کارخانجات معتبر نیستند و بسیاری از مواد غذایی فله، در کارگاهها و سوله های غیربهداشتی و بدون نظارت تولید می شوند. مسعود نادری کارشناس ارشد مهندسی بهداشت محیط می گوید: محصولات غذایی صنعتی در بسته بندی نهایی، نشان سبب سلامت، تاریخ تولید و مصرف، شرایط نگهداری و نشانی تولید کننده را دارند. در فرایند تولید توزیع آنها، کنترل بار میکروبی یکی از مراحل مهم به شمار می رود. در این روش چنانچه ماده ای جایگزین ماده دیگر شود بر اساس استاندارد و زیر نظر کارشناسان است. اما محصولات سنتی و فله ای شرایط دیگری دارند.

او به تقاضای مشتریان و آماده سازی محصولات سنتی اشاره دارد که بر اساس قانون باید مواد غذایی سنتی در همان محل تولید، عرضه شود. اما واحدهی که جایی برای تولید مغایرت در فرمول ساخت محصولاتی

کارگاه دیگری تهیه می کند. به طوری که به وفور دیده شده است در قسمت بار اتوبوس های مسافربری، حجم زیادی از نان های سنتی و لبنیات منتقل و تحویل فروشگاهها می شود. همچنین سفارش شیرینی های خشک در آستانه نوروز یا آش و حلیم برای افطار که تحت شرایط غیربهداشتی، دمای نامناسب و همراه با آلودگی به مراکز بخش و فروش منتقل می شود نیز تهدید سلامتی مشتریان را بدنبال دارد.

مسئول گروه سلامت محیط دانشگاه علوم پزشکی البرز تأکید دارد که خاصیت محصولات غذایی سنتی در این است که در حجم کم تولید می شود. پس مصرف کنندگان باید هشیار باشند این محصولات در حجم زیاد کاملاً متقلبانه و پرخطر هستند: «در استان البرز که گاو میش وجود ندارد، در تمام فروشگاههای لبنیات سنتی، ماست گاو میش با قیمت بالایی به فروش می رسد. حتی در یک مورد که با شناسایی تولید کننده این ماست به کارگاه تولید راه پیدا کردیم، هیچ گاو میشی وجود نداشت و تولید کننده ادعا کرد گاوهایش از نظر تنگه با گاو میش برابری دارد! در این

کارگاه سفیده تخم مرغ، نشاسته، شیر خشک و ثعلب مورد استفاده قرار می گرفت». او با ابراز نگرانی می گوید: مردم باید بیشتر دقت کنند. در شهرهایی که امکان پرورش شتر وجود ندارد، چگونه شیر شتر به فروش می رسد؟

فروشندهگان سیار و روزبازارهای محلی نیز دغدغه کارشناسان بهداشتی و غذایی است. به گفته یک کارشناس بهداشت محیط امکان دانشگاه علوم پزشکی البرز، برخی از کارخانه های مواد غذایی مانند چیپس و ماکارونی بخشی از ضایعات خود را برای مصرف دام به پیمانکار می فروشند تا در گاوداری ها به مصرف برسند، اما او از فروش می گوید: «گاهی پیمانکار این مواد غیر قابل مصرف را به صورت فله به روز بازارها عرضه می کند که خریداران ناگاه، آن را مورد استفاده خوراکی قرار می دهند. متأسفانه مشتریان روزبازارها از قشر محروم و کم درآمد جامعه هستند که در پی کالاهای ارزان قیمت به این بازارها هجوم می برند یا از فروشندگان سیار و واتنی های سطح شهر خرید می کنند. اما با خرید از این محل ها، دچار هزینه های سرسام آور درمان می شوند.»



در تقلب

از

موادی

نظیر خاک

اره نرم،

نرم کرده

پوست

گردویا

هسته

خرما، آرد

نخودچی،

تقاله زیتون

و مواد

مشابه به

عنوان پایه

استفاده

می شود.

همچنین

برای تولید

زرد چوبه

تقلبی،

موادی نظیر

آرد یا نان

خشک،

پوست

پسته و

فقط کمی

زرد چوبه

با یکدیگر

مخلوط

می شود



محصولات

تقلبی که

کالاهای

«ساخت

ایتالیا» را

«جعل»

می کنند،

سالانه حدود

۶ میلیارد

یورو به

صادرکنندگان

ایتالیایی زبان

وارد می کنند.

کشورهایی

که بیشتر

در جعل

محصولات

ایتالیایی

دخیل

هستند،

ایالات متحده

امریکا،

امریکا لاتین

و استرالیا

هستند

کارشناس بهداشت محیط اماکن به تلخی اشاره می کند: «بیماری های روده ای و انگلی، ویبا، تب مالت، سل و هیاتیت از دسته بیماری های منتقل از آب و مواد غذایی است.» تقلب در صنعت مواد غذایی می تواند غیرواقعی بودن وزن آنها باشد. یا اینکه درصد خلوص مواد عرضه شده مانند گلاب یا قهوه، متفاوت از آنچه باشد که خریدار انتظار دارد. تقلب در ماهیت مواد غذایی نیز اتفاق می افتد: فروش یک ماده غذایی به جای ماده غذایی دیگر همانند عرضه پودر لوبیا سبز به جای پودر پسته، یا روغن و رنگ به جای کره. اما آنچه زنگ هشدار برای مصرف کنندگان است، استفاده از موادی است که می تواند سلامتی مصرف کننده را تهدید کند.

مینو فراهانی کارشناس ارشد صنایع غذایی به ارزش بالای برخی مواد غذایی و صرفه اقتصادی در تقلب آن از سوی تولیدکنندگان اشاره دارد: «استفاده از گوشت غیر متعارف در برخی رستوران های بین راهی و همچنین تقلب در جنسیت گوشت دو نمونه از این روش ها است. افزودن پودر استخوان به فرآورده های گوشتی مانند سوسیس و کالباس، مخلوط کردن با گوشت حیوانات ارزان قیمت، افزودن پودر خون به همبرگر و سوسیس و کالباس، افزودن مقدار زیاد مواد افزودنی به فرآورده های گوشتی، افزایش نیتريت و نیترات به مقدار بیش از حد برای جذابیت در رنگ گوشت، نمونه هایی از این تقلبات است. رنگ کردن شش ماهی های فاسد و مانده با مرکروز کروم یا خون حیوانات و فروش آن به نام ماهی تازه نیز شکل دیگری از این روش های متقلبانه است.»

او توضیح می دهد که مواد غذایی تقلبی براساس میزان خطرآن برای مصرف کننده، گاهی به منظور جلب مشتری است و خطری برای سلامتی ندارد؛ مثل افزایش نشاسته به ماست به منظور قوام بیشتر آن. اما استفاده از یک رنگ سبزصنعتی برای زیبا ساختن محصولی مانند خیارشور به طور مستقیم سلامت مصرف کننده را هدف قرار می دهد.

مصرف کننده را هدف قرار می دهد. او از «تقلب در ادویه ها» نیز نام می برد. اینکه قیمت بالای زعفران موجب ذرت استفاده کرده می شود. تقلب های زیادی قرار گیرد و عده ای طرف پرچم گلرنگ یا ریشک های رنگ های مصنوعی به رنگ سفید درآورند. یا با افزودن سنگ یا خاک به بسته های زعفران، وزن غیرواقعی به خریداران اعلام می شود.

مینو فراهانی به عنوان یک تقلب فراگیر از ادویه های پرمصرفی مانند فلفل و زرد چوبه نام می برد که قربانی بازار مکاره قلب می شوند. با اطمینان می گوید: در تقلب

فلفل از موادی نظیر خاک اره نرم، نرم کرده پوست گردو یا هسته خرما، آرد نخودچی، تقاله زیتون و مواد مشابه به عنوان پایه استفاده می شود. همچنین برای تولید زرد چوبه تقلبی، موادی نظیر آرد یا نان خشک، پوست پسته و فقط کمی زرد چوبه یا یکدیگر مخلوط می شود.

پای قلب به عسل که باز می شود، تقریباً اغلب مصرف کنندگان آن را تجربه کرده اند. عسل صد درصد مصنوعی بدون دخالت زنبور از تغلیظ آب میوه هایی مانند خرما، توت، شربت قند، مواد نشاسته ای، نیسکر و میوه های شیرین تولید می شود.

محور دیگر تقلبات مواد غذایی مانند آللبیموی قلبی که مخلوط گاه زبر یا آب ولرم، پوست لیمو و جوهر لیمو است، تقریباً برای همه مصرف کنندگان شناخته شده است. یا رب گوجه فرنگی که برخی از افراد سودجو کدو یا سیب زمینی پخته و له شده و نشاسته به گوجه فرنگی

افزافه می کنند. رنگ شیمیایی قرمز نیز در این روش استفاده می شود. بر اساس نتایج آزمایشگاهی و تجربیات این کارشناس صنایع غذایی، رنگ شیمیایی و غیرخوراکی در یک دست شدن و خوش رنگی رشته های پلویی برشته، لیموعمانی سیاه رنگ و حتی در تخمه آفتابگردان نیز استفاده می شود. مخلوط کردن شیر حیوانات مختلف که قیمت های متفاوتی دارند نیز یکی از شیوه های تقلب است. شاید شما هم شایعه افزودن وایتکس به شیر را شنیده اما باور ندارید.

از آنجا که شیریک ماده فسادپذیر است که در فرایند تولید و توزیع آلوده به میکروب می شود، دامداران برای پوشاندن فساد شیر، مقداری جوش شیرین و حتی کرومات یا بی کرومات پتاسیم به آن اضافه می کنند تا سفید شدن میکروب ها همچنان فعال باقی مانده و سلامت مصرف کننده را تهدید می کند. در صفحه رسمی معاونت غذا و دارو نیز به این مورد اشاره مستقیم شده است. این ماده شیمیایی، سرطان زا و بسیار سمی است که علاوه برمشکلات تنفسی، می تواند موجب جهش های ژنتیکی

و بدنیا آمدن کودکان نابالغ شود. حساسیت های غذایی از بزرگ ترین معضلات امروزی گروهی از مصرف کنندگان است و از هر ۲۰۰ نفر یک نفر معمولاً به نوعی به مواد غذایی حساسیت دارد و مصرف اشتباه ممکن است به بهای گزافتن جان مصرف کنندگان تمام شود. قربانیانی که نپودشان هیچ گاه جبران نمی شود.

تقلب و عیش در تولید و فروش مواد غذایی همیشه تقبیح شده است. یکی از به یادماندنی ترین قصه های قابوسنامه که در ذهن بسیاری ازما مانده است، قصه یک مرد گلهدار بود که هزار گوسفند داشت و آدم نادرستی بود. حلال را از حرام نمی شناخت و آب را به نرخ شیر به مردم می فروخت. تا اینکه یک شب، چوپان گوسفندانش را در رودخانه خشکی جا داد و خودش روی بلندی به خواب رفت. در بازنگی سیل بزرگی به راه افتاد و همه گوسفندها را آب برد و هلاک کرد.

این همان حقیقت است که نادرستی همیشه سیل نمی شود و گوسفند را نمی برد، گاهی حادثه می شود و جان می برد، گاهی رسوایی می شود و آبرو می برد، گاهی به صورت ناراحتی و نگرانی درمی آید و صفای زندگی را می برد، گاه آرامش خیال و آسایش فکر را هدف می گیرد... در این حال باید به هوش پتاسیم تا مچ متقلب را بگیریم. متقلبان در فضای اغلت مراجع نظارتی و آسودگی خیال و بی توجهی مصرف کننده فرصت جولان پیدا می کنند. مجتبی آقایی یک معلم گرچی که در یکی از فروشگاههای زنجیره ای مشغول خرید است، می گوید: از قدیم می گویند هیچ گرانی بی حکمت نیست و هیچ ارزانی بی حکمت. قصد توجیه گرفتاروشنی را ندارم اما فروشنده ای را می شناسم که مدعی است عسل از یکی از شهرهای غرب کشور می آورد و کیلویی ۱۰۰ هزار تومان می فروشد. وقتی قیمت برخی مرباها در فروشگاه از این رقم بالاتر است، باید بدانیم یک جای کار می لنگد. همچنین تاریخ مصرف، سبب سلامت وزارت بهداشت، آدرس و شماره تلفن کارخانه تولیدی و... از نکاتی است که باید به آنها دقت کنیم.»



برش

تقلب در صنعت مواد غذایی می تواند غیرواقعی بودن وزن آنها باشد. با اینکه درصد خلوص مواد عرضه شده مانند گلاب یا قهوه، متفاوت از آنچه باشد که خریدار انتظار دارد. تقلب در ماهیت مواد غذایی نیز اتفاق می افتد: فروش یک ماده غذایی به جای ماده غذایی دیگر همانند عرضه پودر لوبیا سبز به جای پودر پسته، یا روغن و رنگ به جای کره

افزودن مقدار زیاد مواد پرکننده به فرآورده های گوشتی، افزودن نیتريت و نیترات به مقدار بیش از حد برای جذابیت در رنگ گوشت، نمونه هایی از این تقلبات است. رنگ کردن شش ماهی های فاسد و مانده با مرکروز کروم یا خون حیوانات و فروش آن به نام ماهی تازه نیز شکل دیگری از این روش های متقلبانه است



است زمانی فرا برسد که فعالیت جعل به طور کامل متوقف شود. علاوه بر این، با ظهور اینترنت و تجارت الکترونیک، جعل کنندگان اکنون قدرت بیشتری برای ترغیب مشتریان به خرید کالاهای تقلبی و سرقت اعتبار و شهرت برند دارند. بنابراین، اقدامات استراتژیک، اجرای قانون و فناوری مختلف برای کاهش تأثیر آن بر برندها و مصرف کنندگان مورد نیاز است. علاوه بر این، بازایش استفاده روزافزون از فناوری، برای روستا فنی پیشگیرانه به شناسایی تقلبی ها، رهگیری آنها و عدم تحویل آنها به دست مصرف کنندگان کمک می کند.

تزیق شده به میگو برای استفاده در محصولات غذایی در نظر گرفته نشده است، احتمالاً عواقب آن خطرناک است. پاکستان پنجمین تولیدکننده بزرگ شیر در جهان است اما بر اساس یک گزارش مقامات نظارتی و دریافتند که شیر معمولاً با ترکیب اوره و آب آلوده وارد بازار می شود. نمونه دیگری از مواد تقلبی در بازار استرالیا گزارش شده است زیرا ۲۰ درصد از عسل موجود در بازار جایگزین شکر نیسکر یا شربت ذرت به عنوان مواد اولیه به جای عسل تولید شده طبیعی است. واقعیت این است که صنعت جعل در حال پیچیده تر شدن است و بعید

زیتون شناخته شده است) موجود در قفسه های ایالات متحده، تقلبی بوده است. احتمالاً عواقب آن در مارس ۲۰۱۶، اینترنل در یک عملیات بزرگترین محموله مواد غذایی و نوشیدنی تقلبی را توقیف کرد. این ششغبات شامل رهگیری ۹ تن شکر قلبی و ۸۵ تن زیتون رنگ آمیزی شده با محلول سولفات منگ برای افزایش ظاهر از نظر رنگ بود. مشکلی که در برخی از کشورهای منطقه آسیا و اقیانوسیه در حال افزایش است، تزریق ژل به میگو برای افزایش وزن و جذاب کردن آن برای خرید است. با این حال، از آنجایی که مایعات با محصولات

بازاری با گردش مالی ۴۹ میلیارد دلار

سکه رایج قلب مواد غذایی در جهان

باشد و مواد تقلبی را در بسته های برندهای نام آشنا قرار دهد. هر محصولی که فکر می کنید از یک فروشگاه معتبر و قابل اعتماد خریداری کرده اید، می تواند یکی از محصولاتی باشد که به جریان درآمد ۴۹ میلیارد دلاری غذایی تقلبی اضافه می کند. متأسفانه، با افزایش دسترسی به فناوری و همچنین تصاویر و فیلم های آنلاین، جعل کنندگان به اندازه کافی باهوش و باتجربه شده اند تا محصولاتی تولید کنند و آنها را در کنار محصولات اصلی در هر فروشگاه خرده فروشی قرار دهند و فیلم ها و تصاویر اقماعی و البته گمراه کننده از این محصولات را منتشر کنند. در نتیجه، مشتری نهایی برای خرید یک محصول تقلبی قریب می خورد، سلامتی اش در معرض خطر قرار می گیرد و البته به شهرت برند اصلی که مورد هجمه متقلبان قرار گرفته لطمه می زند.

نشان جغرافیایی (PGI) یکی دیگر از موارد رایج تقلب در مواد غذایی جعل نمایندگی برند، نشان جغرافیایی (PGI) و یا نام تجاری (PDO) است. این شکل از جعل مربوط به محل داده است که به بسته بندی یا خود غذا نسبت داده می شود. به عنوان مثال، یافته های یک گزارش از محصولات صادراتی ایتالیا نشان می دهد برجسب هایی که روی محصولات غذایی ایتالیایی استفاده می شوند، نمادها، رنگ ها یا تصاویری هستند که نشان می دهد محصول از نظر دستورالعمل،ها فرایندها یا مارک ها «ساخت ایتالیا» است.

۶۹

درصد

مطالعه ای که توسط دانشگاه کالیفرنیا انجام شد نشان داد که ۶۹ درصد از تمام روغن های زیتون فرابکر (روغن زیتون تصفیه نشده که بعنوان با کیفیت ترین روغن زیتون شناخته شده است) موجود در قفسه های ایالات متحده، تقلبی بوده است



برش

نشان جغرافیایی (PGI) یکی دیگر از موارد رایج تقلب در مواد غذایی جعل نمایندگی برند، نشان جغرافیایی (PGI) و یا نام تجاری (PDO) است. این شکل از جعل مربوط به محل داده است که به بسته بندی یا خود غذا نسبت داده می شود. به عنوان مثال، یافته های یک گزارش از محصولات صادراتی ایتالیا نشان می دهد برجسب هایی که روی محصولات غذایی ایتالیایی استفاده می شوند، نمادها، رنگ ها یا تصاویری هستند که نشان می دهد محصول از نظر دستورالعمل،ها فرایندها یا مارک ها «ساخت ایتالیا» است.