

تا چه اندازه تولید سیب زمینی با استاندارد ایران گپ تطابق دارد؟ (مورد مطالعه: دهستان ماهیدشت شهرستان کرمانشاه)

سمانه سنجابی^{۱*}، کیومرث زرافشانی^۲ و حسین محمودی^۳

۱- کارشناسی ارشد توسعه روستایی، گروه تربیح و آموزش کشاورزی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه رازی، کرمانشاه،
ایران (samane.110.san@gmail.com)

۲- دانشیار گروه تربیح و آموزش کشاورزی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه رازی، کرمانشاه، ایران

۳- استادیار گروه کشاورزی اکولوژیک، پژوهشکده علوم محیطی، دانشگاه شهید بهشتی، تهران، ایران

چکیده

استفاده از کودها و سموم شیمیایی برای تولید بیش تر در پاسخ به رشد روزافزون جمعیت، موجب بروز بیماری های ناشی از آلودگی مواد غذایی شد تا جایی که موضوع ایمنی غذایی، یکی از چالش های اساسی جوامع امروزی به شمار می رود. تولید بر اساس استاندارد گپ، پاسخی است که سازمان های بین المللی همچون فائو برای تولید محصول سالم ارائه نمودند. بنابراین پژوهش حاضر با شناخت شرایط کنونی در تولید سیب زمینی در دهستان ماهیدشت به مقایسه آن با الزامات موردنیاز برای استاندارد گپ پرداخته است. در این پژوهش کیفی، با بهره گیری از نمونه گیری هدفمند، با ۹ نفر از سیب زمینی کاران منطقه مورد مطالعه و ۳ نفر از کارشناسان مرکز خدمات ماهیدشت به منظور گردآوری داده ها، مصاحبه های نیمه هوشمند انجام گرفت. یافته ها بیانگر آن است که از میان ۲۲ سؤال پرسیده شده که بر اساس فعالیت های موجود در چک لیست استاندارد ایران گپ سیب زمینی بود، تنها ۹ مورد توسط تمام تولیدکنندگان (فعالیت های شماره ۳، ۹، ۱۱، ۱۲، ۱۳، ۱۴، ۱۵، ۱۶ و ۱۷) مطابق با استاندارد ایران گپ است. از این رو شرایط موردنیاز برای تولید سیب زمینی بر اساس استاندارد ایران گپ در دهستان ماهیدشت، در وضعیت مطلوبی قرار نداشت. همچنین برخی از مهم ترین دلایل عدم انطباق تولید سیب زمینی در دهستان ماهیدشت با استاندارد ایران گپ از دیدگاه کارشناسان عبارت اند از: عدم آموزش لازم، فقدان تسهیلات و امکانات دولتی و خصوصی و شرایط نامساعد بازار (نبود بازار مطمئن برای محصول سالم). بر این اساس، ارائه خدمات آموزشی، تسهیلات دولتی و خصوصی و حمایت مالی از تولیدکنندگان می تواند موجب کاهش این فاصله و عدم تطابق شود.

واژه های کلیدی: استاندارد ایران گپ، ایمنی غذایی، تولید پایدار، سیب زمینی