

عنوان مقاله:

بهداشت و ایمنی مواد غذایی در زمان شیوع کووید ۱۹

محل انتشار:

کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

زهره احمدی - دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین، قزوین، ایران

مریم کاظمی - دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین، قزوین، ایران

علی مهرابی - دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین، قزوین، ایران

رزاق محمودی - استاد تمام گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشگاه علوم پزشکی قزوین، قزوین، ایران

خلاصه مقاله:

زمینه و هدف: Covid-۱۹ یک بیماری بسیار مسری در اثر ویروس جدید کرونا شناخته شده که منجر به سندرم حاد تنفسی می شود. جهان دوران جدیدی را در زمان همه گیری ویروس کرونا تجربه می کند در حالیکه عواقب آن در زندگی روزمره افراد دیده می شود، اثرات گسترده آن بر کل بخش های جوامع قابل ملاحظه است. حساسیت بخش مواد غذایی از این قاعده مستثنی نیست. اطمینان از ایمنی مواد غذایی و محدود کردن شیوع ویروس کرونا در خدمات غذایی خود به یک چالش بزرگ تبدیل شده است. روش بررسی: این مقاله خالص های از مطالعات در رابطه با روش های انتقال و پیشگیری ویروس کرونا می باشد که از پایگاه های داده های الکترونیکی از جمله Google Scholar ، Elsevier ، Science Direct ، Pubmed و رهنماهای ارائه شده توسط سایت های EPA ، WHO ، FAO ، CDC و وزارت بهداشت ایران در سال ۲۰۱۹ تا ۲۰۲۰ جمع آوری شده است. یافته ها و نتیجه گیری: در حال حاضر هیچ مدرکی مبنی بر گسترش بیماری Covid-۱۹ از طریق غذا و سیستم گوارش انسان وجود ندارد. با این حال، با توجه به فرضیه انتقال اولیه ویروس با منبع غذایی دارای منشا حیوانی باید توجه ویژه به این واقعیت داشت که غذا می تواند غیرمستقیم ناقل ویروس باشد و با این آگاهی که غذای کنی از اساسی برای انسان ها است، باید تاکید کرد در بررسی شیوع یک بیماری همه گیر توجه ویژه ای به این مسیر غیر مستقیم داشت. لزوم رعایت اقدامات ایمنی در زنجیره تولید مواد غذایی قابل اغماض نیست. تماس فرد آلوده با سطوح و حتی سطح مواد غذایی، می تواند باعث انتقال مکانیکی ویروس شود پس در هر مرحله ای از مزرعه تا سفره لازم است کارکنان اقدامات پیشگیرانه مناسب (بهداشت دست ها، استفاده از ضدعفونی کننده ها و تجهیزات بهداشت شخصی، حفظ فاصله اجتماعی) را انجام دهند و از مبدل کردن مواد غذایی به منبع احتمالی انتشار ویروس پیشگیری نکند. رعایت اصول صحیح بهداشت محیط، بهداشت شخصی و اقدامات ایمنی غذایی احتمال تهدید از سوی عوامل بیماری زای مواد غذایی را کاهش می دهد.

کلمات کلیدی:

COVID-۱۹ ، ایمنی غذا، پیشگیری، انتقال ویروس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1122215>



