

## عنوان مقاله:

بهداشت و ایمنی تهیه و توزیع مواد غذایی در زمان پاندمی کووید-19

## محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

## نویسندگان:

زهرا مطلبی مغانجوقی - دانشجوی دکتری زیست فناوری مواد غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه ارومیه

صابر امیری - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه ارومیه

لعیا رضازاد باری - دکتری تخصصی بیوتکنولوژی و فیزیولوژی درختان میوه، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه محقق اردبیلی

## خلاصه مقاله:

ویروس COVID-19 یک بیماری همه گیر را از اواخر سال 2019 میلادی در سراسر جهان ایجاد کرد که به لحاظ اقتصادی و اجتماعی پیامدهای گسترده ای داشت. بیماری کرونا تاکنون باعث کشته شدن نزدیک به 700000 نفر در جهان شده است. سرعت زیاد سرایت بیماری از طریق فرد به فرد منجر به شیوع گسترده و سریع این بیماری شده است و از طرفی به دلیل عدم تحقیقات دقیق در مورد روند و روشهای انتقال آن، ریشه کنی و جلوگیری از آن مشکل است. با توجه به سرعت انتقال بالا و مرگ و میر ناشی از بیماری کرونا، هدف این مقاله مروری بررس-ی و وضعیت دانش فعلی در مورد ویروس COVID-19 و همچنین شرایط بهداشتی مرتبط با زنجیره تولید و توزیع مواد غذایی میباشد. در حال حاضر هیچ مدرکی مبنی بر غذازاد بودن بیماری کرونا و گسترش مستقیم آن از طریق مواد غذایی و دستگاه گوارش انسان وجود ندارد. ولی با توجه به فر ضیه اولیه شیوع این بیماری که مربوط به انتقال اولیه ویروس از منبع غذای حیوانی (گوشت حیوانات وحشی) و همچنین این واقعیت که غذا یک نیاز اساسی برای انسان است، و با در نظر داشتن این نکته که مواد غذایی میتوانند به طور غیر مستقیم و بواسطه آلوده شدن توسط فرد مبتلا که در تهیه و توزیع مواد غذایی نقش دارد، می تواند ناقل ویروس باشد. از اینرو بررس-ی پتانسیل های بالقوه و بالفعل شیوع این بیماری همه گیر و تدوین راهکارهای پیگیری در حوزه بهداشت و ایمنی مواد غذایی ضروری است

## کلمات کلیدی:

ایمنی مواد غذایی، بهداشت مواد غذایی، کووید-19، همه گیری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156455>

