

عنوان مقاله:

ارزیابی نقش ماتریکس های مختلف غذایی به عنوان یک حامل بالقوه برای SARS-CoV-2

محل انتشار:

دو فصلنامه تعالی بالینی، دوره 11، شماره 3 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

نویسندگان:

امین عباسی - *National Nutrition and Food Technology Research Institute, Faculty of Nutrition Sciences and Food Technology, Shahid Beheshti University of Medical Sciences, Tehran, Iran*

حسین صمدی کفیل - *Assistant professor, Drug Applied Research Center, Tabriz University of Medical Sciences, Tabriz, Iran*

سید احمد حسینی - *Nutrition and Metabolic Diseases Research Center, Ahvaz Jundishapur University of Medical Sciences, Ahvaz, Iran*

نیر شهبازی - *Food Science and Technology, Faculty of Agriculture Engineering, Shahrood University of Technology, Shahrood, Iran*

سحر صباحی - *Department of Nutritional Sciences & Food Technology, School of Allied Medical Sciences, Ahvaz Jundishapur University of Medical Sciences, Ahvaz, Iran*

خلاصه مقاله:

در حال حاضر، بشریت با یک چالش تهدیدکننده زندگی از بیماری عفونی و همه گیر SARS-CoV-2 مواجه شده است. تا به امروز، حالات مختلف انتقال این ویروس به طور کامل مشخص نشده است. در این رابطه احتمال انتقال ویروس از طریق محصولات غذایی نیز وجود دارد. بیماری همه گیر کووید-۱۹ نه تنها می تواند از طریق دستگاه تنفسی مانند بیماری های مرتبط با SARS و MERS گسترش یابد، بلکه وجود قطعاتی از ماده ژنتیک ویروس در مدفوع چندین بیمار، احتمال گسترش مسیر مدفوعی-دهانی آن ها را نشان می دهد. علاوه بر این افراد مبتلا به اختلالات دستگاه گوارشی از جمله متاپلازی و ورم معده آتروفیک، ممکن است به عفونت کووید-۱۹ مستعد باشند. بر این اساس، غذا ممکن است به عنوان یک ناقل احتمالی کووید-۱۹ به دلیل آلودگی های محیطی یا متقاطع عمل کند. با توجه به شواهد موجود، گسترش و امکان انتقال آلودگی کووید-۱۹ از افراد به محصولات غذایی امکان پذیر است. فراتر از آن، برخی از شواهد نشان دادند که برخی منابع غذایی با منشا حیوانی مانند خوک ها و خرگوش ها می توانند توسط کووید-۱۹ آلوده شوند. بنابراین، انتقال این ویروس از طریق برخی محصولات گوشتی ممکن است قابل تصور باشد. با توجه به این که سرعت انتشار کووید-۱۹ زیاد است و پایداری آن در محیط های مختلف به ویژه سطوح فرآوری مواد غذایی نیز قابل توجه است، ممکن است در طی مراحل مختلف فرآوری سنتی یا صنعتی غذاها وارد ماتریکس آن شود. لذا اقدامات پیشگیرانه پیشنهاد می شود که در واحدهای فرآوری مواد غذایی اعمال شود. مطالعه حاضر به بررسی میزان خطر انواع محصولات غذایی از جمله گوشت و فرآورده های گوشتی، لبنیات، نان، میوه ها، سبزیجات و غذاهای آماده به عنوان حامل های بالقوه برای انتقال کووید-۱۹ پرداخته است.

کلمات کلیدی:

Covid-19, Food-borne diseases, Food safety, Food carriers, Health
کووید-۱۹، بیماری های منتقله از غذا، ایمنی غذا، حامل های غذایی، سلامت.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

