

عنوان مقاله:

تجزیه و تحلیل شیوع بیماری های ناشی از غذا در طول حج ، ۲۰۰۹ - ۲۰۱۱

محل انتشار:

اولین همایش علمی و پژوهشی ملی تغذیه و تدارکات در سفرهای زیارتی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 19

نویسنده:

مهدی رام - دانشجوی دوره دکترای تخصصی PhD بهداشت مواد غذایی، گروه بهداشت مواد غذایی وابزبان، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

در طول حج ممکن است بیماریهای مختلف ناشی از مواد غذایی رخ دهد و با تجزیه و تحلیل ایناطلاعات میتوان به نتایجی رسید که در آینده بتوان از بروز و ظهور بیماریهای فوق پیشگیری کرد . بیماریهای منتقله از غذا به عنوان بیماری های عفونی یا سمی که در اثر مصرف غذا ایجاد می شوند، تعریف میشوند غذای آلوده اگر دو یا چند نفر در اثر مصرف غذای مشترک به این بیماری مبتلا شوند ،مورد بعنوانیک شیوع بیماری ناشی از غذا (FBDO) در نظر گرفته می شود.این مشکل در سطح جهانی وجود دارد که داده های روشنی در مورد بروز بیماری های ناشی از غذا وجود ندارد .در سال ۲۰۰۵حدود ۱.۸میلیون نفر بر اثر بیماری اسهالی جان خود را از دست دادند که بیشترموارد ناشی از مصرف غذا یا آب آشامیدنی آلوده بود .در ایالات متحده، تقریباً ۷۶میلیون مورد بیماری های منتقله از غذا، که منجر به ۳۲۵۰۰۰موردبستری شدن در بیمارستان می شود و مرگ ۵۰۰۰نفر در هر سال میشوددر موسم حج .سالمونلا پاتوژن مسؤل بیشتر شیوع است که بیشتر گوشت و مرغ مواد غذایی عاملاین شیوع هستندعوامل متعددی در بار جهانی بیماری های ناشی از غذا نقش دارند مانند تجارت بین المللی مدرن،توزیع گسترده مواد غذایی، نسبت رو به رشد جمعیت های در معرض خطر، مانند افراد مسن و افرادی که ازنقص سیستم ایمنی رنج میبرند .علاوه بر این، اکثر زائران ممکن است در معرض عوامل بیماری زا نا آشنا قرار گیرند به کلی، افزایش مواردمسمومیت غذایی بدلیل تغییرات درخدمات غذایی تجاری و بهداشت ساختمانی و بهداشت فردی نامناسبوجود دارد و نظارت و کنترل اولین قدم در پیشگیری است این مقاله چکیده پایان نامه دکترای سعوحامد الظهرانی در رشته بهداشت عمومی است که به آنالیز موارد شیوع مسمومیت های ناشی از غذا درطول حج ودر سالهای ۲۰۰۹ تا ۲۰۱۱ می پردازد.

کلمات کلیدی:

حج، مسمومیت غذایی، تجزیه و تحلیل، بیماریهای ناشی از غذا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1452898>

