

عنوان مقاله:

بررسی اپیدمیولوژیک انتقال ویروس سندرم حاد تنفسی ۲ از طریق زنجیره سرد مواد غذاییو ملاحظات ایمنی غذایی در طی پاندمی کووید ۱۹

محل انتشار:

نهمین همایش ملی امنیت غذایی ایده ها و پژوهش ها در مهندسی بازیافت و کاهش ضایعات کشاورزی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

راضیه پرتوی - دانشیار گروه بهداشت و کنترل مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تخصصی فناوری های نوین آمل، آمل، ایران

محیا زارع - دانشجوی کارشناسی بهداشت و بازرسی گوشت، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تخصصی فناوری های نوین آمل، آمل، ایران

خلاصه مقاله:

شیوع کووید ۱۹ موجب شد تا مسیرهای انتقال احتمالی سندرم حاد تنفسی ۲ (کرونا ویروس ۲) به عنوان عامل بیماریهمهگیر شناسایی شود. راه اصلی انتقال ویروس از فرد به فرد و توسط قطرات تنفسی است. مردم در مورد انتقال احتمالی سندرم حاد تنفسی ۲ به انسان از طریق غذا و بسته بندی و اثرات بالقوه آن بر ایمنی مواد غذایی ابراز نگرانی کرده اند. اینمقاله مسائل مربوط به ایمنی مواد غذایی را در رابطه با همه گیری کووید ۱۹ مورد بررسی قرار می دهد و انتقال احتمالی آن درمواد غذایی با زنجیره سرد را نشان می دهد. اولین شیوع کووید ۱۹ در اواخر سال ۲۰۱۹ به یک بازار غذاهای دریایی در ووهانچین مرتبط بود، همچنین که شیوع دوم کووید ۱۹ در ژوئن ۲۰۲۰ نیز مربوط به یک بازار غذاهای دریایی در پکن چین بود. از سال ۲۰۲۰ چندین محصول منجمد دریایی مرتبط با سندرم حاد تنفسی ۲ در چین گزارش شده است. بر اساس بررسی هایفعلی و مطالعات علمی، احتمال ابتلا به سندرم حاد تنفسی ۲ از مواد غذایی با زنجیره سرد، محصولات و بسته بندی مواد غذایی بسیار کم است. مطالعات در مورد آلودگی زنجیره غذایی سرد نشان داده است که سندرم حاد تنفسی ۲ در دمای یخچال (۴درجه سانتی گراد) و حتی در شرایط انجماد ۱۰- تا ۸۰- بسیار پایدار است. به نظر میرسد یکی از روش های انتقال سندرم حاد تنفسی ۲ تماس با سطوح آلوده است، تمیز کردن و ضدعفونی سطوح مرتبط با مواد غذایی بسیار اهمیت دارد. درکخطرات ایمنی مواد غذایی برای جلوگیری از اثرات بالقوه منفی بر روی سلامتی و انتقال سندرم حاد تنفسی ۲ در زنجیره تامین مواد غذایی در طی همه گیری کووید ۱۹ ضروری است

کلمات کلیدی:

ایمنی مواد غذایی، کووید، زنجیره غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1679291>

