

عنوان مقاله:

تاثیر بار میکروبی ادوات طبخ بیمارستان بر روی غذاهای بیمارستانی

محل انتشار:

بیست و دومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

نویسندگان:

زهرا فرخی - کارشناس ارشد میکروبیولوژی مواد غذایی

محمد آهنجان - دکترای میکروبی شناسی عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی مازندران

خلاصه مقاله:

همواره بیماریهای ناشی از مواد غذایی به ویژه مسمومیتهای غذایی یکی از مشکلات موجود در بخش بهداشت کشورهای پیشرفته و درحال توسعه میباشد. بیماریهایی با منشأ غذایی ناشی از میکروارگانیسم ها، یک مشکل بهداشت عمومی بزرگ و در حال رشد می باشد؛ اکثر کشورهای که سیستم ثبت و گزارشبیماریهای غذازاد را دارند افزایش مشخص و بارزی در میزان وقوع این بیماریها بوسیله میکروارگانیسم ها در مواد غذایی را مستند سازی و گزارش کرده اند. سطوح، امکانات و تجهیزات مورد مصرف در تهیه غذا در گسترش پاتوژن های منتقله از غذا یک نگرانی اصلی در بیمارستان ها مطرح می باشد و سرویس های غذایی در این فضاها به عنوان زمینه های بحرانی برای سلامتی در نظر گرفته می شود. هدف از انجام این مطالعه بررسی بار میکروبی ادوات طبخ و نقش آنها در انتقال پاتوژنهای بیماریزایی است که از مواد غذایی به بیماران منتقل شده است

کلمات کلیدی:

ادوات طبخ، آلودگی باکتریایی، غذاهای بیمارستانی، مسمومیت های غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/297173>

