

عنوان مقاله:

پدافند غیر عامل در حوزه تولید و فراوری غذا

محل انتشار:

همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسنده:

مرضیه حسینی نژاد

خلاصه مقاله:

آسیب رساندن به جامعه و کاهش امنیت جامعه با بکارگیری عوامل بیولوژیکی، شیمیایی و فیزیکی یا ترکیبات هسته ای در زنجیره تولید و فرآوری مواد غذایی از مهمترین مواردی است که می تواند سلامت و امنیت کشور را به مخاطره اندازد. آلودگی عمدی آب و مواد غذایی از راه های انتشار عوامل بیولوژیک در بین جمعیت هدف است که دامنه تاثیر آن علاوه بر میادین رزم، شهروندان غیر نظامی را نیز در بر می گیرد. تهدید منابع غذا، آلوده سازی آب شرب یا آب مصرفی در تولید محصولات غذایی به آلاینده های شیمیایی، بیولوژیکی یا هسته ای از روش های آسیب رسانی به مردم یا مرگ بخشی از جمعیت و تضعیف استقامت سیاسی، اقتصادی و اجتماعی کشور می باشند. عوامل مخاطره آمیز شامل سموم طبیعی و ساختگی، میکروارگانیسم های بیماری زا و عفونت زا اعم از ویروس، باکتری و پارازیت ها می باشد. همچنین تهدیدات بیولوژیکی که توسط میکروب های پاتوژن و بیوتوکسین ها ایجاد می گردند و از نظر روش انتقال در منابع آب و غذا در درجه دوم اهمیت پس از روش تنفسی قرار دارد. از این رو آب و مواد غذایی به عنوان حامل مناسبی برای گسترش عوامل مخاطره آمیز در سطح جامعه به شمار می آیند. روش های پیشگیرانه اگرچه هیچگاه به طور کامل موثر نیست ولی به عنوان اولین گام دفاعی از اهمیت خاص برخوردار است. کلید حل این مشکل در تدوین و بهبود برنامه های مدیریت ایمنی غذا و اجرای طراز های حراستی قابل اطمینان است، به نحوی که شناسایی و پیشگیری از خطرات در حوزه صنایع غذایی تنها از طریق برنامه های مدیریتی کلان و تعامل همه جانبه بین صنعت و سطوح مدیریتی جامعه میسر می گردد. این تحقیق به بررسی پدافند غیر عامل در حوزه تولید و صنعت مواد غذایی پرداخته و در این خصوص شناخت عوامل تهدید کننده غذایی، آشنایی با ویژگی های عوامل، راه های پخش و به کارگیری و اقدامات لازم برای پیشگیری و کنترل این تهدیدات مورد بررسی قرار می گیرد.

کلمات کلیدی:

زنجیره تولید غذا، مخاطرات میکروبی، امنیت غذایی، پدافند غیر عامل

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/322581>

