

عنوان مقاله:

نقش بهداشت غذایی در جلوگیری از مسمومیت های غذایی

محل انتشار:

چهارمین کنگره بین المللی توسعه کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسنده:

حمیده ژاله رضایی - کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی، گروه صنایع غذایی، آموزشکده فنی و حرفه ای دختران ارومیه ، وابسته به دانشگاه فنی و حرفه ای

خلاصه مقاله:

امروزه بیماری های ناشی از مسمومیت غذایی آمار قابل توجهی را به خود اختصاص داده اند. این آمار در کشورهای مختلف متناسب با میزان رعایت اصول بهداشتی و انجام کنترل های لازم در مراحل مختلف آماده سازی مواد اولیه، تولید و چگونگی مصرف مواد غذایی متفاوت میباشد. امروزه با توجه به نگرانی عموم مردم در مورد وضعیت بهداشتی مواد غذایی مصرفی، اجرای برنامه های بهداشت مواد غذایی بیش از گذشته اهمیت یافته است. از آنجایی که وقوع یک مسمومیت غذایی زندگی افراد را به خطری اندازد، رعایت بهداشت مواد غذایی بسیار مهم می باشد. مطالعات نشان داده اند که باکتریها بیشتر از ویروس و انگل ها در ایجاد بیماریهای غذایی موثرند و انسان می تواند به نحویدر انتقال این میکروارگانیسم ها به بیماران ایفای نقش کند. همچنین یک غذای ایمن و مغذی نه تنها باید عاری از هرگونه آلودگیمیکروبی باشد بلکه باید از آلودگی های شیمیایی طبیعی و مصنوعی نیز مصون باشد. بیماری های ناشی از غذا به دو صورت بروز می کنند. دسته ای از این بیماری ها شامل مسمومیت های غذایی هستند که به علت آلودگی مواد غذایی به باکتری ها، ویروس ها و سایر عوامل بیماری زا (در اثر عدم رعایت اصول بهداشتی) علائم خود را به سرعت نشان می دهند. دسته دوم به دلیل آلودگی مواد غذایی به انواع موادشیمیایی، سموم قارچی، آفت کش ها، فلزات سنگین و حشره کش ها بروز می کند که علائم آن ها در درازمدت نمایان می شود، در معرضبیماری هایی مانند آسیب های عصبی، نقص های مادرزادی و انواع سرطان ها قرار می گیرد. بطور کلی کلیه غذاها باید با توجه به اصول ایمنی غذا و ضوابط بهداشتی تهیه گردند و نظارت سازمان های مسئول نیز باید دقیق ومستمرباشدبعلاوه مصرف کنندگان باید به پروانه ساخت همچنین تاریخ تولید و انقضا بر روی برچسب محصول توجه کنند.

کلمات کلیدی:

مواد غذایی، بهداشت، مسمومیت مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/972056>

