

موضوع سخنرانی: مخاطرات بهداشتی کارخانجات فرآوری مواد غذایی

سخنران : مینا احمدی

تاریخ ارائه سخنرانی : ۱۳۹۴/۴/۲

چکیده :

مواد غذایی در انتقال بسیاری از عوامل بیماری زا نقش دارند. مراحل تهیه و نگهداری مواد غذایی به نحوی است که همواره امکان آلودگی آن و انتقال عفونت به مصرف کنندگان وجود دارد. در نتیجه غذا از طریق تماس با محتویات دستگاه گوارش، خاک، آب آلوده، دست افراد، ظروف، وسایل حمل و نقل و غیره به عوامل بیماری زا آلوده می شود. نوع و میزان آلودگی مواد غذایی به عوامل مختلفی نظیر شرایط برداشت و تولید، شرایط عمل آوری، مراحل بسته بندی و شرایط نگهداری و ذخیره سازی بستگی دارد. بهداشت و ایمنی مواد غذایی ممکن است به علت حضور مخاطرات مختلف به خطر بیفتد. به طور کلی، مخاطره (Hazard) عاملی است که یک ماده غذایی را برای مصرف انسان غیر ایمن سازد. این عوامل سبب ایجاد بیماریهایی می شوند که تحت عنوان بیماری های ناشی از مواد غذایی (*Foodborne illness*) شناخته می شوند. انواع مخاطرات مواد غذایی به سه دسته بیولوژیکی، شیمیایی و فیزیکی تقسیم بندی می شوند. ارزش پیشگیری از ابتلا به مخاطرات مواد غذایی در حدی است که در بسیاری از سازمان های دولتی شورایی جهت ارزیابی اینگونه مخاطرات ایجاد شده است. همچنین مراکز مانند مرکز کنترل و پیشگیری بیماری (CDC) به بررسی عوامل بیماری های منتقله از مواد غذایی می پردازند

مخاطرات بیولوژیک

مخاطرات بیولوژیکی به مواردی گفته می شود که طی آن یک عامل بیولوژیک مثل باکتری، انگل، قارچ، ویروسها یا سموم آنها منجر به بیماری زایی در انسان شود. از جمله عوامل بیولوژیکی مهم می توان به گونه های مختلف باکتریایی مانند سالمونلا، شیگلا، اشریشیاکلی، کمپیلوباکتر، ویبریو پاراهمولیتیکوس، استافیلوکوکوس اورئوس، کلوستریدیوم پرفرنژنس، لیستریا، باسیلوس سرئوس و کلستریدیوم بوتولینوم؛ انگل ها و تک یاخته هایی مانند تنیا ساژیناتا، تریشینلا اسپیرالیس، توکسوپلاسما اشاره نمود عدم رعایت بهداشت در انتقال این عوامل پاتوژن نقش به سزایی دارد.

مخاطرات شیمیایی

این خطرات می توانند در هریک از مراحل تولید مواد غذایی از رشد و پرورش مواد خام تا مصرف محصول نهایی رخ دهند. تاثیر آلاینده های شیمیایی بر مصرف کننده می تواند به صورت مزمن یا حاد باشند. مخاطرات شیمیایی به انواع مواد شیمیایی مانند شوینده های شیمیایی، آفت کش ها (حشره کش، علف کش، قارچ کش، جونده کش و غیره)، ترکیبات حساسیت زا، فلزات سنگین یا سمی (قلع، جیوه، کادمیوم، سرب، آرسنیک و غیره)، نیتريت ها و نیترات ها، بی فنیل های پلی کلره (PCBS)، افزودنی های شیمیایی (نگهدارنده، اسیدی کننده، امولسیفایر در حد غیر مجاز) و غیره اطلاق می گردد.

مخاطرات فیزیکی

مخاطرات فیزیکی اغلب به عنوان مواد خارجی می توانند وارد ماده غذایی شده و ممکن است ایجاد شوک در مصرف کننده را به دنبال داشته باشند و یا باعث ورود عوامل خطرزای میکروبی همراه خود به ماده غذایی گردند. این مخاطرات اغلب شامل اجسام نامطلوبی مانند ذرات شیشه، خرده های سنگ، فلزات، چوب و پلاستیک می باشند.