

بیماری های ناشی از آلاینده های میکروبی موجود در مقوای بسته بندی

دکتر ناهید رحیمی فرد

عضو هیئت علمی وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
تهران خ امام خمینی پلاک ۳۱، اداره کل آزمایشگاه های کنترل غذا و دارو
تلفن ۰۲۱۶۶۴۰۴۳۳۰ فاکس ۰۲۱۶۶۴۰۴۳۳۰
rahimifn@yahoo.com , rahimif@sina.tums.ac.ir

مقدمه :

آلاینده های مختلف از طرق متنوع و زیادی سبب آلودگی مواد غذایی می شوند. بسیاری از اوقات با وجود بیکارگیری سیستمهای بهداشتی بالا در تولید مواد اولیه و نهایی کماکان آلودگی ایجاد می شود این آلودگی ثانویه معمولا در اثر تماس با ناقل یا حامل ماده غذایی رخ می دهد. لذا توجه به وسایل انتقال یا نگهداری فرآورده های غذایی و کنترل آنها از نظر عاری بودن از آلاینده ها نیز همان اهمیت کنترل پروسه تولید را دارد. عدم توجه به این آلودگی ها تمام فعالیتها در جهت تولید ایمن را بی ارزش می سازد. مقوای مورد مصرف در مواد غذایی جهت نگهداری ، بسته بندی و انتقال در تماس مستقیم با این فرآورده ها هستند و از مهمترین عوامل آلودگی ثانویه محسوب

میگردند. آلاینده ها می توانند میکروبی و یا شیمیایی باشند.

اهم آلاینده های میکروبی

آلاینده های باکتریایی
آلاینده های انگلی
آلاینده های تک یاخته ای
آلاینده های ویروسی
آلاینده های قارچی
آلاینده های سمی میکروبی

بیماریهای آلاینده های میکروبی

- ۱) تهوع
- ۲) استفراغ
- ۳) تب
- ۴) لرز
- ۵) سرگیجه
- ۶) دل درد و دل پیچه
- ۷) سستی و بی حالی
- ۸) اسهال
- ۹) اسهال حاد آبکی : مدفوع شل یا آبکی بدون خون قابل مشاهده ، طول مدت آن معمولا کمتر از ۷ روز
- ۱۰) اسهال خونی حاد: مدفوع شل یا آبکی همراه با خون قابل مشاهده ، طول مدت آن معمولا کمتر از ۷ روز
- ۱۱) اسهال پایدار: مدفوع شل یا آبکی همراه با و یا بدون خون قابل مشاهده ، طول مدت آن ۱۴ روز یا بیشتر



عوارض بیماری

تحمل مشکلات روحی و جسمی ناشی از بیماری
تحمل مشکلات وقت
مشکلات اقتصادی دوجانبه برای بیمار و سیستم
عوارض خارج روده ای (ایجاد آبسه ها، اولسر، سرطان)
کاهش رشد
سوتغذیه
مرگ
منابع :

- 1) Adams MR, Moss MO: Food Microbiology, second edition, Royal Society of Chemistry, 2000.
- 2) Blackburn CW, McClure PJ: Foodborne Pathogenes, Hazard, risk analysis and control, CRC, 2002.
- 3) Katzung BG: Basic and Clinical Pharmacology, sixth edition, Appleton & Lange, 1999.
- 4) Miliotis MD, Bier JW: International Handbook of Foodborne Pathogens. Marcel Dekker Inc., 2003.
- 5) Wallach J: Interpretation of Diagnostic Tests, fifth edition, Little Brown. 1992.