



## بیماری‌های ناشی از غذا

### نازنین کریم آباده<sup>۱\*</sup>، امیر تابشیان<sup>۲</sup>

- (۱) مربی، دانشکده پزشکی، گروه پزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد نجف آباد، اصفهان، ایران  
(۲) مربی، دانشکده پزشکی، گروه بهداشت، دانشگاه آزاد اسلامی واحد نجف آباد، اصفهان، ایران  
\*Saadat124@yahoo.com

چکیده:

بیماری‌های منتقله از راه غذا به عنوان یک مشکل بهداشتی جهانی مطرح شده است. افرادی که زندگی آنها می‌تواند توسط بیماری‌های غذایی تهدید شود عبارتند از: افراد با ضعف ایمنی (Immuno Compromised People)، افراد مسن، افراد با مشکل سلامتی از قبیل سیروز کبدی، هیپاتیت، افراد خیلی جوان و غیره. از عوامل ایجاد کننده این بیماری‌ها می‌توان به باکتریها، توکسین‌ها، ویروسها و انگلها اشاره کرد. افزایش مسافرتها و افزایش مصرف غذا در بیرون از منزل و استفاده از غذاهای آماده طبخ شیوع این بیماری‌ها را افزایش داده و به یک مشکل بهداشتی بین المللی تبدیل کرده است. با رعایت ساده یکسری نکات بهداشتی در زمینه تهیه و توزیع غذا براحتی می‌توان از ابتلاء به این بیماری‌ها مخصوصاً در گروههای آسیب پذیر اجتماع جلوگیری کرد. در این مقاله سعی شده با استفاده از جدیدترین تحقیقات انجام شده در این زمینه، علل و عوامل ایجاد کننده این دسته از بیماری‌ها مورد بررسی بیشتر قرار گرفته تا بتوان با اتخاذ تدابیری از وقوع اینگونه بیماری‌ها در جامعه تا حد امکان پیشگیری کرد. و از صرف هزینه های هنگفت درمان جلوگیری کرد.

کلمات کلیدی: بیماری‌های ناشی از غذا، Food borne illness, Prevention

مقدمه

در طول دهه یگذشته وقوع بیماری های ناشی از مواد غذایی نه تنها در کشور های در حال توسعه با فقر بهداشتی بلکه در کشورهای توسعه یافته با استاندارد بالای بهداشتی نیز رو به افزایش بوده است و این در حالی است که وقوع عفونت ها و مسمومیت های غذایی گزارش نشده نیز تعیین آمار دقیق از میزان ابتلا خصوصاً در کشورهای در حال توسعه را مشکل کرده است.

بیماری‌های منتقله از راه غذا به عنوان یک مشکل بهداشتی جهانی مطرح شده است. به عنوان مثال در آمریکا سالانه ۷۶ میلیون مورد بیماری منتقله از غذا با ۳۲۵۰۰۰ نفر بستری و ۵۲۰۰ مورد مرگ گزارش میشود. هزینه ی درمان این افراد و خسارت های اقتصادی ایجاد شده در اثر معدوم کردن غذاهای فاسد ۵-۷ میلیارد دلار تخمین زده می شود. عوامل این آلودگی می تواند باکتری ها، توکسینها، ویروسها و انگلها باشد.

بیماری‌های منتقله از غذا که گاهی اوقات مسمومیت غذایی نیز نامیده می شود، زمانی اتفاق می افتد که شخص از غذا و یا نوشیدنی‌های آلوده استفاده کند. بیماری‌های منتقله از غذا در تمام گروههای سنی و نژادی و جنسی رخ میدهد. افرادی که زندگی آنها می‌تواند توسط بیماری‌های غذایی تهدید شود عبارتند از: افراد با ضعف ایمنی (Immuno Compromised People)، افراد مسن، افراد با مشکل سلامتی از قبیل سیروز کبدی، هیپاتیت، افراد خیلی جوان و غیره. راه انتقال در تمام موارد گوارشی و دهانی است اغلب آنها منتقله از حیوان به انسان میباشد. افزایش مسافرتها و افزایش مصرف غذا در بیرون از منزل و استفاده از غذاهای آماده طبخ شیوع این بیماری‌ها را افزایش داده و به یک مشکل بهداشتی بین المللی تبدیل کرده است.

اغلب غذاهای مرتبط با این بیماری‌ها شامل گوشت قرمز، مرغ و ماهی اگر به صورت خام مصرف شوند، تخم مرغ خام، شیر غیر پاستوریزه، سبزیجات و میوه جات خام و آبمیوه های غیر پاستوریزه می باشند.

مواد و روشها:

مقاله حاضر با برر سیمطالعات و سیلومرور بیبا استفاده از موتورهای جستجوگر PubMed و Google scholar جمع آوری شده است

نتایج و بحث

بیماری‌های منتقله از غذا به دو دسته عمده تقسیم می شوند: