

کمبود منابع آبی عامل شیوع ویروس در مواد غذایی است

یکشنبه / ۲۸ مرداد ۱۳۹۷ / ۱۳:۳۴

منبع خبر: ایسنا/یزد

کد خبر: ۶۲۵۵۵ - yazd

لینک خبر: <https://www.isna.ir/news/yazd-62555>



رئیس مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذای یزد، با بیان اینکه بسیاری از عوامل زیست محیطی سلامت انسان را تهدید می‌کند، گفت: کمبود منابع آبی عامل شیوع ویروس در مواد غذایی است .

رشد و توسعه جامعه مستلزم سلامت افراد است و توجه به تغذیه و انتخاب مواد غذایی سالم که در معرض آسیب عوامل متعدد قرار گرفته، مهمترین اولویت در بحث سلامت تغذیه محسوب می‌شود.

عناصر شیمیایی، فیزیکی و میکروبی از جمله آلاینده های تهدید کننده مواد غذایی در کشور است تأثیرگذار در آسیب است سلامت افراد جامعه را تهدید می کند .

آلایندهها در فرآوردههای غذایی ترکیبات مضر برای سلامت انسان هستند که ممکن است از ماده بسته‌بندی، خط تولید و آبهای آلوده وارد ماده غذایی شده و افراد را بیمار کنند .

دکتر «بهادر حاجی محمدی» در گفتگو با خبرنگار ایسنا- منطقه یزد، با اشاره به وقوع چندین مورد اپیدمی در سطح کشور، اظهار کرد: بسیاری از این اپیدمیها به دلیل کمبود منابع آبی رخ میدهد زیرا در صورت نبود آب کافی افراد مجبور میشوند از آب کم کیفیت استفاده کنند .

وی با بیان این‌که هدف از تبلیغ صرفه جویی در مصرف آب فقط نوشیدن، شست و شو و کشاورزی نیست، گفت: صرفه جویی در مصرف آب در نهایت منجر کاهش بروز اپیدمی میشود .

رئیس مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذای یزد، با اشاره به اینکه بیماری خونریزیدهنده کریمه کنگو در بیشتر موارد به دلیل نقص اطلاع رسانی رخ میدهد، تصریح کرد: تب کریمه کنگو یک بیماری ویروسی، حاد، تب دار و خونریزی دهنده است که با مرگ و میر قابل توجهی در انسانها همراه است .

وی با بیان اینکه این ویروس توسط کنه در بین حیوانات و دامها گسترش مییابد، افزود: با توجه به اینکه اکثر دام مصرفی استان یزد وارداتی است این موضوع نظارت بر روی دامها سختتر میکند .

حاجی محمدی با اشاره به اینکه راه پیشگیری از این تب نگهداری گوشت ۲۴ ساعت در یخچال است، گفت: گوشت به دلیل اینکه عضله است بعد از مرگ دچار انقباض میشود .

وی با بیان اینکه جمود نعشی یا سفت شدگی در گوشت ایجاد اسید میکند، خاطرنشان کرد: گوشتی که از قصابی خریداری میشود به دلیل اینکه چند ساعت قبل گوسفند را ذبح کردند هنوز جمود نعشی رخ نداده است .

سرما و ویروس کریمه کنگو را از بین نمی برد

حاجی محمدی با تاکید بر نگهداری گوشت تازه در یخچال، افزود: سرما قرار نیست ویروس را از بین ببرد بلکه اسید ناشی از جمود ویروس تب کریمه کنگو را از بین میبرد .

وی با بیان اینکه نباید گوشت را در ابتدا در فریزر قرار داد، اظهار کرد: قرار دادن گوشت در فریزر باعث متوقف شدن فعالیت آنزیمها میشود بنابراین اسید تولید نمیشود .

رئیس مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذای یزد، خاطرنشان کرد: بنابراین منظور از نگهداری گوشت در یخچال یعنی یک روز در دمای یخچال و سپس در فریزر نگهداری شود .

وی در ادامه با بیان اینکه برخی از افراد معتقدند اگر جگر دو یا سه روز در یخچال نگهداری شود ویروس تب کریمه کنگو از بین میرود، تصریح کرد: این اعتقاد کاملاً اشتباه است زیرا جگر برخلاف گوشت بافت عضلانی ندارد بنابراین اسید تولید نمیشود .

این مقام مسئول با اشاره به اینکه یخچال برای نگهداری جگر امن نیست، افزود: با توجه به اینکه در میان اندامهای مورد استفاده دام جگر خطر بیشتری دارد به دلیل فسادپذیری نمیتوان آن را دو روز در یخچال نگهداری کرد .

وی با تاکید بر لزوم فرهنگسازی استفاده از دستکش در هنگام خرد کردن و تماس با گوشت و جگر، گفت: بسیاری از ایرانیان برای خرد کردن گوشت از دستکش استفاده نمیکنند اما دستان خود را بارها میشویند زیرا نمیدانند ویروس از گوشت و جگر به آنان منتقل میشود .

حاجی محمدی با بیان اینکه نباید گوشت را با کمک اعضای خانواده خرد کرد، خاطرنشان کرد: به دلیل اینکه کودکان نمیتوانند به درستی خطر ابتلا به این ویروس را درک کنند ضروری است خانوادهها از تماس آنها با گوشت خام جلوگیری کنند .

وی در بخش دیگری از سخنان خود با اشاره به اینکه حرارت کامل ویروس تب کریمه کنگو را از بین میبرد، تصریح کرد: متأسفانه افراد به دلیل عدم آگاهی، جگر را به صورت نیم پخته مصرف میکنند .

حاجی محمدی با تاکید بر اینکه باید جگر با حرارت کم و به صورت کامل پخته شود، اظهار کرد: توجه به ضخامت قطعات جگر اهمیت زیادی دارد زیرا در صورتی که ضخامت آن زیاد باشد احتمال اینکه ویروس به طور کامل از بین نرود وجود دارد .

هدف از اطلاع رسانی القای ترس به مردم نیست

وی با بیان اینکه حفظ فاصله مناسب جگر با منبع حرارت یکی از جمله نکات مهم در هنگام پختن آن است، خاطرنشان کرد: با رعایت این فاصله همزمان با پختن سطح جگر، عمق آن نیز پخته میشود و خطر ابتلا به تب کریمه کنگو نیز رفع میشود .

این مسئول افزود: رعایت تمامی نکات ذکر شده در مورد مصرف گوسفند و آلايشهای دامی نظیر دل و قلوه الزامی است .

وی با بیان اینکه افراد نباید اندام تناسلی گوسفند را استفاده کنند، گفت: مصرف این اندام از نظر شرعی حرام است و باعث مبتلا شدن افراد به تب مالت میشود .

حاجی محمدی ادامه داد: تب مالت همیشه از شیر منتقل نمی شود بلکه دامی که شیرش آلوده است گوشت آن نیز آلوده می شود که بافت اندام تناسلی گوسفند به دلیل متفاوت بودن از گوشت هیچگاه سالم نمیشود .

وی با اشاره به اینکه کشتار خانگی با هدف تهیه گوشت گرم بسیار خطرناک است، اظهار کرد: افراد در این مواقع بدون نگهداری گوشت در یخچال آن را مصرف میکنند .

این مقام مسئول در پایان با بیان اینکه بسیاری از عوامل زیست محیطی سلامت انسان را تهدید میکند، خاطرنشان کرد: هدف مسئولین از اطلاع رسانی در این زمینهها، القای ترس به مردم نیست بلکه افزایش آگاهی افراد برای مصرف صحیح گوشت و آلایشهای آن است .

پنیرهای پاستوریزه نشده مهمترین عامل انتقال دهنده تب مالت

دکتر «رضا موریان» مدیر نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی یزد در گفتگو با خبرنگار ایسنا- منطقه یزد، با بیان اینکه آلایندههای مواد غذایی به سه دسته تقسیم میشوند، اظهار کرد: عناصر شیمیایی، میکروبی و فیزیکی سه عامل آلاینده مواد غذایی هستند .

وی افزود: آلایندههای شیمیایی وجود فلزات سنگین در آنها و منابع غذایی بوده که ناشی از عدم رعایت اصول ایمنی از مزرعه و دامداری تا رسیدن به دست مصرف کننده است .

موریان با اشاره به اینکه آلایندههای میکروبی بخش دوم آلایندههایی هستند که مواد غذایی را تحت تاثیر خود قرار میدهد، گفت: از جمله مهمترین آنها آلایندههای میکروبی هستند که از دام به انسان به طور مستقیم از شیر، گوشت و یا تماسهایی که افراد شاغل در این زمینه با گوشت آن دارند منتقل میشوند .

مدیر نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی با بیان اینکه تب مالت، یکی از بیماریهای مشترک دام و انسان است، تصریح کرد: این بیماری از طریق شیر و فرآوردههای لبی پاستوریزه نشده منتقل میشود .

وی با اشاره به اینکه پنیرهای پاستوریزه نشده یکی از مهمترین شاخصهایی است که میتواند این بیماری را به انسان منتقل کند، خاطرنشان کرد: به دلیل طعم بهتر و خوشمزه بودن این پنیرها بسیاری از افراد از آن مصرف میکنند .

موریان ادامه داد: استفاده از بستنیهایی که شیر آن فرآوری نشده باشد یکی دیگر از راههای ابتلا به بیماری تب مالت است که نوع جوشاندن شیر از اهمیت زیادی برخوردار است .

وی در بخش دیگری از سخنان خود به تب کریمه کنگو اشاره کرد و گفت: با توجه به اینکه عامل این بیماری نیز از دام به انسان منتقل میشود بنابراین در صورت خوب پخته نشدن گوشت، این ویروس میتواند انسان را مبتلا کند .

این مقام مسئول اظهار کرد: ویروس تب کریمه کنگو تا ۲۴ ساعت قابلیت انتقال به افراد دیگر را دارد که در صورت رعایت نکردن شرایط بهداشتی افراد زیادی را مبتلا میکند .

موریان در بخش دیگری از سخنان خود با بیان اینکه تعدادی از باکتریها از مجاری فاضلابها و آبهای آلوده و از طریق حشرات موجود در محیط های تولید مواد غذایی و خانهها به انسان منتقل میشوند، اظهار کرد: ایکولای یکی از این باکتریها است که علاوه بر عوارض عادی نظیر اسهال، استفراغ و تب باعث اسهال خونی و نارساییهای کلیوی نیز در افراد میشود .

حفظ سلامت مواد غذایی مستلزم رعایت موازین بهداشتی است

وی با اشاره به اینکه حفظ کیفیت مواد غذایی، حفظ سلامت ایمنی مواد غذایی و حفظ سلامت فرد مصرف کننده مستلزم رعایت موازین بهداشتی است، افزود: باید در هنگام خرید مواد غذایی به صورت عمده، از محل تهیه آن اطمینان کافی داشته باشیم .

موریان در مورد خرید مواد غذایی به صورت بستهبندی نیز گفت: توجه به پروانه ساخت وزارت بهداشت از اهمیت زیادی برخوردار است زیرا این پروانه بعد از بررسی فرآیندهایی مثل کنترل مواد اولیه، کنترل خط تولید و در نهایت آزمایش محصول صادر میشود .

وی با بیان اینکه وجود برخی از ترکیبات در مواد غذایی و مصرف بیش از حد آنها میتواند برای سلامت انسان مضر باشد، تصریح کرد: چربیهای اشباع شده، قندها، نمکها و کربوهیدراتها مهمترین شاخصهایی است که مصرف بیش از اندازه آن ضرر دارد .

مدیر نظارت بر مواد غذایی با اشاره به اینکه برای تشخیص میزان انرژی، قند، چربی، نمک و میزان اسیدچرب ترانس در محصولات غذایی از نشانگرهای رنگی تغذیه‌ای استفاده میشود، گفت: این برچسب در سه رنگ قرمز، نارنجی و سبز قابل تشخیص بوده که رنگ سبز گویای عدم محدودیت مصرف است .

این مسئول در پایان با بیان اینکه محصولات غذایی با نشانگر نارنجی رنگ در اکثر مواقع انتخابهای نسبتاً مناسبی محسوب میشوند، خاطرنشان کرد: قرمز به معنی مقادیر زیاد در ماده غذایی است که باید دقت کرد با توجه به فعالیت فیزیکی و شرایط جسمانی در چه زمانی و به چه میزان مصرف کنیم .