

ایمنی مواد غذایی و بیماریهای ناشی از غذا در



جهان



ایمنی مواد غذایی و بیماریهای ناشی از غذا در جهان {multithumb}

ایمنی مواد غذایی از بخشهای مهم سلامت جامعه بوده و امروزه دولتها به دلیل افزایش مشکلات ناشی از ایمنی مواد غذایی و

ایمنی مواد غذایی و بیماریهای ناشی از غذا در جهان

ایمنی مواد غذایی از بخشهای مهم سلامت جامعه بوده و امروزه دولتها به دلیل افزایش مشکلات ناشی از ایمنی مواد غذایی و به منظور ارتقاء سطح اطلاعات مصرف کنندگان در تلاش برای ارتقا ایمنی مواد غذایی هستند

تعریف بیماریهای ناشی از غذا:

بیماریهای ناشی از غذا معمولاً به همراه عوامل عفونت زا یا مسمومیت زایی که با بلع غذا به بدن راه یافته اند، در انسان بروز می کند. هر فردی می تواند در معرض خطر ابتلا به بیماریهای ناشی از غذا باشد.

شدت بیماریهای ناشی از غذا:

بیماریهای ناشی از غذا یکی از مشکلات گسترده و روبه رشد در جوامع بشری توسعه یافته و در حال توسعه می باشد. میزان شیوع بیماریهای ناشی از غذا در جهان به سختی قابل تخمین زدن است. اما گزارشات بیان می دارند که در سال ۲۰۰۵ حدود ۱.۸ میلیون نفر بر اثر بیماریهای اسهالی جان خود را از دست داده اند که بخش اعظمی از این مرگ و میرها به آلودگی غذا و آب آشامیدنی مربوط بوده است. علاوه بر آن، امروزه اسهال عامل اصلی سوء تغذیه در اطفال و کودکان محسوب می شود.

در کشورهای صنعتی درصد جمعیتی که از بیماریهای ناشی از غذا رنج می برد هر ساله بیش از ۳۰ درصد است. برای مثال، در ایالات متحده حدود ۷۶ میلیون مورد ابتلا به بیماریهای ناشی از مواد غذایی گزارش شده که در ۳۲۵۰۰۰ مورد به بستری شدن در بیمارستان و ۵۰۰۰ مورد به مرگ منجر گردیده است.

با وجودیکه در کشورهای در حال توسعه مستندات زیادی در دست نیست، اما شواهد حاکی از آن است که این کشورها از مشکلات شدید ناشی از گستردگی این نوع بیماریها رنج می برند. برای مثال، می توان از آن دسته از بیماریهایی که منشاء انگلی دارند نام برد. نسبت بالای بیماریهای اسهالی در کشورهای در حال توسعه متضمن مشکلات اساسی در ایمنی مواد غذایی است.

اغلب بیماریهای ناشی از غذا بسیار نادر و پراکنده بوده و گزارش هم نمی شوند، اما متأسفانه، شیوع این بیماریها سهم بسزائی را به خود اختصاص داده اند. برای مثال، در سال ۱۹۹۴ شیوع سالمونلوزیس (عفونت ناشی از باکتری سالمونلا) ناشی از بستنی آلوده در ایالات متحده رخ داده و حدود ۳۲۴۰۰۰ نفر را مبتلا ساخت. همچنین در سال ۱۹۹۸ شیوع هپاتیت A ناشی از مصرف صدف آلوده حدود ۳۰۰۰۰۰ نفر از مردم چین را به بیماری دچار ساخت.

اهم بیماریهای ناشی از غذا با منشاء میکروبی:

سالمونلوزیس: این بیماری مشکل اصلی بسیاری از کشورها و ناشی از باکتری سالمونلا بوده و علائم آن شامل تب، سردرد، تهوع، استفراغ، دل درد و اسهال است. مثالهایی از مواد غذایی که در شیوع سالمونلوزیس نقش دارند عبارتند از: تخم مرغها، گوشت ماکیان (انواع گوشت)، شیر خام و شکلات.

کامپیلوباکتریوزیس: عفونتی گسترده ناشی از گونه های خاص باکتریهای کامپیلوباکتر بوده و در بعضی از کشورها تعداد موارد گزارش شده آن، بیشتر از سالمونلوزیس است. موارد عفونت غذایی اصولاً توسط غذاهائی چون شیر خام، گوشت خام یا نیم پز شده ماکیان و آب آشامیدنی است. اثرات ناشی از بیماری کامپیلوباکتریوزیس دردهای شکمی متعدد، تب، تهوع و اسهال بوده که در ۲ تا ۱۰ درصد از موارد عفونت ممکن است منجر به مشکلات مزمنی از جمله التهاب مفاصل و اختلالات در سیستم عصبی گردد.

عفونتهای ناشی از باکتری (E.Coli) اشرشیا کلی انتروهموراژیک (عامل خونریزی در روده) مانند ای کلای ۰۱۵۷ و

لیستریوزیس، بیماریهای مهم ناشی از غذا هستند که در دهه های اخیر پدیدار شده اند. با این وجود شیوع آنها نسبتاً اندک بوده و شدت اثرات و گاهی اوقات شدت کشندگی ناشی از آنها بویژه در بین اطفال، کودکان و افراد مسن، این بیماریها را در زمره سخت ترین عفونتهای ناشی از غذا قرار داده است.

• **ویا:** در کشورهای در حال توسعه یکی از مهمترین معضلات تهدیدکننده سلامت اجتماعی بوده و توسط باکتری ویبریو کلرا ایجاد می شود. علاوه بر آب، مواد غذایی مانند برنج، سبزیجات و انواع مختلفی از غذاهای دریایی نیز می توانند حامل این عامل عفونتزا باشند. علائم این بیماری عبارتند از دل درد، استفراغ و اسهال بسیار آبی که ممکن است به از دست دادن آب فراوان از بدن و حتی مرگ منجر شود مگر اینکه مایعات و نمکهای از دست رفته در بدن جبران شود.

دیگر مشکلات ناشی از ایمنی مواد غذایی:

• **سموم طبیعی:** مانند مایکوتوکسینها، بیوتوکسینهای دریایی، گلوکوزیدهای سیانوزینیک و توکسینهای موجود در قارچهای سمی مانند آفلاتوکسینها و اکراتوکسین A که به میزان قابل اندازه گیری در غذاهای اصلی موجود بوده و مشکلات سلامتی ناشی از در معرض قرار گیری طولانی مدت با این قبیل سموم به ندرت گزارش شده است.

• **عوامل نامعمول:** مانند عامل مولد بیماری جنون گاوی (BSE) که عامل مخرب سیستم عصبی در انسان بوده و مصرف محصولات گاوی حاوی بافتهای مغزی، معمولترین راه انتقال این عوامل به انسان است.

• **آلاینده های ارگانیک پایدار:** ترکیباتی هستند که در محیط زیست و بدن انسان جمع می شوند. مانند دی اکسینها و PCB ها (بی فنیلها پلی کلرینه). دی اکسین ها محصولات فرعی ناخواسته ناشی از بعضی از فرایندهای صنعتی و سوزاندن ضایعات هستند و قرار گرفتن انسان در معرض این آلاینده -های ارگانیک، آثار سوء فراوانی را در پی دارد.

• **فلزات:** سرب و جیوه، عامل آسیب به سیستم عصبی اطفال و آلودگی به آلاینده کادمیوم عامل آسیبهای کلیوی در افراد مسن است. این آلاینده ها (و آلاینده های ارگانیک پایدار) ممکن است به واسطه آب، هوا و خاک آلوده، مواد غذایی را آلوده نمایند.

هزینه بیماریهای ناشی از غذا:

• آلودگی مواد غذایی بار عظیم اجتماعی و اقتصادی را بر سیستمهای بهداشت و درمان اعمال می کند. در ایالات متحده، بیماریهای ناشی از باکتریهای بیماریزای اصلی و مهم به تنهایی هزینه ای بالغ بر ۳۵ میلیارد دلار در سال (۱۹۹۷) بر سیستمهای دارو و درمان متحمل کرد. بروز مجدد ویا در پرو در سال ۱۹۹۱ منجر به افت ۵۰۰ میلیون دلاری در صادرات سالانه محصولات دریایی و ماهی در این کشور شد.

منبع:

World Health Organization