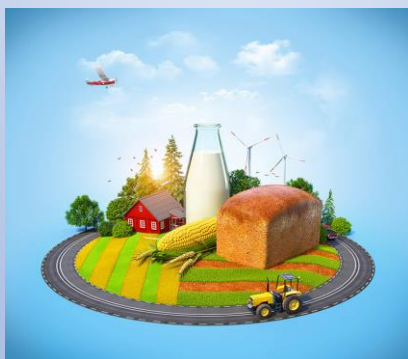




دانشکده علوم پزشکی

و خدمات بهداشتی درمانی اسدآباد

روز جهانی ایمنی غذا گرامی باد



روابط عمومی مدیریت غذا و دارو

۱۷ خرداد ۱۴۰۲

7 June 2023

ایمنی غذایی (Food Safety)

به سلامت و بهداشت ماده غذایی می‌پردازد. اندیشه "ایمنی غذایی" فراهم‌سازی شرایط و روش‌هایی است که از طریق آن کیفیت ماده غذایی حفظ گردد تا بتوان از بیماری‌های منتقل شده از طریق مواد غذایی پیشگیری کرد. به عبارت دیگر به حصول اطمینان از اینکه مواد غذایی در هنگام حمل و آماده‌سازی و نگهداری، آلودگی‌های میکروبی و شیمیایی و فیزیکی پیدا نمی‌کنند و سبب بیماری مصرف کنندگان نمی‌شوند، ایمنی غذایی می‌گویند. ایمنی غذایی گاه با امنیت غذایی اشتباه گرفته می‌شود درحالی‌که این دو مفاهیم جداگانه‌ای دارند. ایمنی غذایی به سالم بودن و مصرف‌پذیر بودن غذا اشاره می‌کند، به گونه‌ای که مصرف کننده را بیمار نکند، اما امنیت غذایی به همه جا حاضر بودن و قابل دسترسی بودن غذا اشاره می‌کند، به گونه‌ای که غذا به اندازه کافی وجود داشته باشد و نیازهای تغذیه‌ای مصرف‌کننده را برآورده کند. امروزه، ایمنی غذایی به‌عنوان یک چالش جدی در کشورهای مختلف به ویژه در کشورهای در حال توسعه محسوب می‌شود که عدم توجه به آن می‌تواند سبب بروز مشکلات زیادی از جمله شیوع بیماری‌های مختلف و حتی مرگ افراد شود. با توجه به اهمیت موضوع، توجه به ایمنی غذایی در تمامی مراحل از کاشت و تولید محصول در مزرعه گرفته تا مرحله مصرف ضروری به نظر می‌رسد. هرچند در این زمینه، محققان تأکید بیشتری بر "ایمنی غذا در مزرعه" داشته و آن را اولین و مهمترین گام در دستیابی به ایمنی غذایی و تولید محصول

ضایعات محصولات کشاورزی؛ مانعی در نیل به امنیت

غذایی

از بین رفتن بخش زیادی از محصولات کشاورزی و اتلاف آن‌ها از چرخه تولید تا مصرف رایج می‌باشد، به‌طوری‌که به‌طور متوسط ۳۵ درصد از محصولات کشاورزی در ایران و در مراحل گوناگون ضایع می‌شوند و این مقدار غذای ۱۵ تا ۲۰ میلیون نفر از جمعیت کشور است. ضایعات کشاورزی در سه مرحله پیش از برداشت، برداشت و پس از آن روی می‌دهد ولی قسمت عمده ضایعات مربوط به مراحل برداشت و توزیع محصولات می‌باشد.

ضایعات پس از برداشت محصولات غیر دانه‌ای در مرحله جابه‌جایی، حمل و نقل، انبارداری و فرآوری و محصولات دانه‌ای در مرحله خشک کردن و ذخیره‌سازی رخ می‌دهد. جابه‌جایی نامناسب در زمان رساندن محصول به بازار نیز موجب زخمی شدن محصول و آسیب‌های مکانیکی می‌شود و امکان فعالیت و رشد ریز زنده‌ها را فراهم می‌کند.

سلامت غذا از مزرعه تا سفره

حتی در صورت سلامت محصول تولید شده، نحوه بسته‌بندی، نگهداری و توزیع آن‌ها نیز مسئله مهمی است. برای مثال نوع ماده‌ای که برای افزایش ماندگاری به محصولات کشاورزی زده می‌شود، جنس و پاکیزگی ظرف یا بسته بندی، جنس و تمیزی بطری آب، همگی بر سلامت مصرف‌کنندگان تاثیرگذار است. سلامت این مرحله از زنجیره تولید تا مصرف مواد غذایی و به عبارتی امنیت غذایی عمدتاً در حیطه مسئولیت دولت‌ها، مسئولین دولتی و خصوصی بخش‌های مرتبط و نیز صاحبان این مشاغل است. بدیهی است افزایش آگاهی و سواد بهداشتی افراد در این موارد می‌تواند نقش مهمی در پیشگیری و یا رفع سریع‌تر این تهدیدات و یا کاهش دامنه عوارض آن شود. مثلاً کاهش خرید و استقبال از مواد غذایی غیر بهداشتی باعث کاهش عرضه محصول خواهد شد. در این راستا محققان نشان دادند از مهم‌ترین آموزش‌های محیط زیستی که باید به کشاورزان داده شود در خصوص کاربرد بهینه انواع سموم کشاورزی است، به‌طوری‌که خطرات محیط زیستی و سلامتی ناشی از آن کاهش یابد.



نوع آب

نوع آب مصرفی و سلامت آن در آبیاری محصولات کشاورزی مهم است. آلودگی آب به فضولات انسانی و یا صنعتی در آلودگی به‌خصوص سبزیجات و صیفی‌جات موثر است. آلودگی آب رودخانه‌ها و دریاچه‌ها و دریاها با فاضلاب صنعتی باعث آلودگی نه تنها محصولات کشاورزی بلکه آبزیان می‌شود و سلامت انسان با مصرف آن‌ها به خطر می‌افتد.

نوع غذا، دارو و مکمل‌ها در پرورش ماهی و مرغ

نوع غذا، دارو و مکمل‌هایی که در پرورش ماهی و مرغ، سایر پرندگان و دام‌ها استفاده می‌شود و نیز میزان سلامت این حیوانات، در سلامت فراورده‌های آن‌ها شامل گوشت و شیر و تخم‌مرغ و لذا در سلامت مصرف‌کنندگان این محصولات تاثیر بسیاری دارد. مصرف بی‌رویه مواد شیمیایی و یا هورمونی برای کاهش هزینه‌های تولید و افزایش کمی محصولات و عدم درمان بیماری‌های آن‌ها تهدید جدی در سلامت انسان‌هاست که باعث ایجاد بیماری‌های مختلفی چون اختلالات هورمونی، جنون گاوی، آنفولانزای مرغی، تب مالت و نیز سایر بیماری‌های مشترک انسان و حیوان می‌شود.



در مرحله نگهداری در انبار نیز عدم کنترل شرایط محیطی سبب افت کمی و کیفی قابل ملاحظه‌ای می‌گردد. به‌طور کلی نگهداری مناسب و فرآوری پس از برداشت با گسترش صنایع تبدیلی کشاورزی افزون بر رعایت مراقبت‌های قبل از برداشت، بروز فساد به وسیله عوامل خارجی یا داخلی را به تعویق انداخته یا ممانعت به عمل می‌آورد که در نتیجه آن مواد غذایی می‌تواند برای مدت طولانی‌تری قابل مصرف باقی بماند، بنابراین کاهش ضایعات محصولات کشاورزی، اصلاح سیستم غذایی و متعادل کردن مصرف نیاز به برنامه‌ریزی منسجم و هماهنگ با جمیع عوامل مؤثر دارد.

چه عواملی در مزرعه بر امنیت و ایمنی مواد غذایی اثر می‌گذارد؟

نوع کود و آفت کش علی‌رغم اینکه مصرف بهینه کودها و آفت‌کش‌ها منجر به افزایش تولید از نظر کمی و کیفی دارد. مدیریت ناکافی برنامه آفت‌کش‌ها در تولید مواد غذایی، خطرات بالقوه شغلی برای کشاورزان و محیط زیست، ایجاد می‌کند اما متأسفانه مطالعات متعدد نشان داده‌اند که استفاده بیش از اندازه کود و آفت‌کش، خطرات قابل توجهی برای انسان، اکوسیستم کشاورزی دارد و موجب و ناامنی در محصولات کشاورزی می‌شود.

