

مروری بر شایعترین عفونت‌های گوارشی باکتریایی منتقله از غذا

رویا بشارتی^۱ (BSc)، *دکتر سید مهدی ضیاء ضیابری^۲ (MD)

سید هادی ضیاء ضیابری^۳ (M.Sc)، سید مصطفی ضیاء ضیابری^۴

و همکاران در سال ۲۰۰۷ هجده طغیان بیماری منتقله از غذا را گزارش کردند، که مربوط به مسافرت‌های هوایی، قطار و یا کشتی بود. شایان ذکر است که حضور کارگر بیمار که آماده سازی غذا را به عهده دارد یکی از چندین عوامل طغیان بیماری‌های منتقله از غذا محسوب می‌شود

بحث و نتیجه‌گیری: شایعترین پارازیت‌های ایجاد کننده‌ی عفونت‌های گوارشی باکتریایی منتقله از غذا را می‌توان در موارد زیر خلاصه کرد: آئروموناس، باسیلوس سرئوس، بروسلا، کمپیلوباکتر، کلستریدیوم‌ها، اشیرشیاکولی، سالمونلا تیفی، سالمونلا پاراتیفی، سالمونلا غیر تیفی، شگیلا و استاف اورئوس.

در این پژوهش به بررسی بیماری‌های حاصل از پارازیت‌های ذکر شده به صورت مورد به مورد می‌پردازیم و راه‌های پیشگیری، کنترل و درمان این بیماری‌ها را بیان می‌کنیم.

واژگان کلیدی: مسمومیت‌های غذایی، عفونت‌های باکتریایی، دستگاه گوارش.

مقدمه: بررسی و کنترل بیماری‌های منتقله از غذا از وظایف چند بخشی است که نیاز به مهارت و تخصص‌هایی در زمینه‌های پزشکی، اپیدمیولوژی، طب آزمایشگاهی، میکروبیولوژی، شیمی، ایمنی، کنترل غذا و مدیریت عوامل خطر ساز دارد. بسیاری از بیماری‌های منتقله از غذا به درستی بررسی نمی‌شوند. برای اینکه کسانی که مدیریت این بررسی‌ها را بر عهده می‌گیرند، به دلیل عدم دسترسی به این تخصص‌ها آموزش کافی ندیده‌اند.

هدف: هدف این پژوهش آشنایی کارکنان ارائه دهنده خدمات بهداشتی با شایعترین بیماری‌های گوارشی باکتریایی منتقله از غذا و راه‌های پیشگیری، کنترل و درمان این بیماری‌ها است.

یافته‌ها: عوامل میکروبی از جمله آلاینده‌های بسیار مهمی هستند که از طریق فاضلاب‌های شهری و روستایی تصویه نشده، به صورت مستقیم و غیر مستقیم موجب ایجاد خطراتی برای سلامتی انسان، بروز موانعی در برابر فعالیت‌های دریایی مانند ماهیگیری و کاهش کیفیت آب مورد استفاده برای مقاصد تفریحی و... می‌گردند. Todd

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد فیزیولوژی و رئیس خدمات پرستاری - پیراپزشکی بیمارستان ولی عصر نداجا

۲- دستیار طب اورژانس دانشگاه علوم پزشکی تهران، *نویسنده مسئول

۳- کارشناس ارشد فیزیولوژی

۴- دانشجوی پزشکی دانشگاه علوم پزشکی گیلان