



لبنیات پاستوریزه

ضامن سلامتی

تب مالت در کمین

است!

۱۵ تیرماه روز جهانی بیماری های مشترک

انسان و حیوان

معاونت غذا و دارو یزد

مدیریت نظارت بر مواد غذایی ، آشامیدنی

، آرایشی و بهداشتی

WWW.SSU.AC.IR/YAZDFDO



شیرفله ای معمولا بدون رعایت اصول زنجیره سرد حمل و نگهداری می شود. که علاوه بر امکان آلودگی های ثانویه به دلیل آسیب پذیری فراوان در برابر عوامل بیماری زا و وجود انواعی از میکروارگانیسم ها در شیر، خواه ناخواه دچار فساد می شوند. یا دارای آفلاتوکسین و آنتی بیوتیک می باشند. در خصوص شیرهای فله ای اگر پروسه جوشاندن انجام نگیرد مشکلات میکروبی بروز خواهد کرد و در صورت جوشاندن بصورت خانگی احتمال از بین رفتن ویتامین های مفید اعم از گروه B و ویتامین C و آمینو اسید لیزین می باشد. همچنین امکان بروز آلودگی ثانویه از ظرف وجود دارد.

نشانگر رنگی تغذیه ای

درج نشانگر رنگی تغذیه ای بر روی محصولات بویژه لبنیات بعثت حساس تر بودن بعنوان یک راهنما به خریداران جهت انتخاب سالم تر محصولات کمک خواهد نمود تا با مصرف لبنیات کم چرب ضامن سلامت خود و خانواده شان باشند.



لبنیات پاستوریزه

یکی از مزایای شیرهای تولیدشده در صنایع شیر نسبت به شیرهای فله وجود تاریخ تولید و تاریخ انقضا روی محصول است. درج این تاریخ روی پاکت شیر به مصرف کننده نشان می دهد که این محصول در چه تاریخی تولید شده و تا چه زمانی مجوز مصرف دارد؛ در ضمن در کارخانجات نظارت های دقیق و تخصصی بر روی کیفیت شیر و لبنیات انجام می گردد و در صورت سالم بودن بسته بندی می شود. همچنین با تولید شیر کم چرب خواص تغذیه ای شیر بهبود می یابد.



تب مالت

خطر ابتلا به تب مالت به عنوان مهم ترین بیماری های مشترک بین انسان و حیوان با مصرف پنیر تازه، کره، سرشیر، خامه محلی و بستنی های سنتی غیر پاستوریزه افزایش می یابد، بنابراین از مصرف این مواد غذایی به صورت غیر پاستوریزه باید به شدت پرهیز کرد.

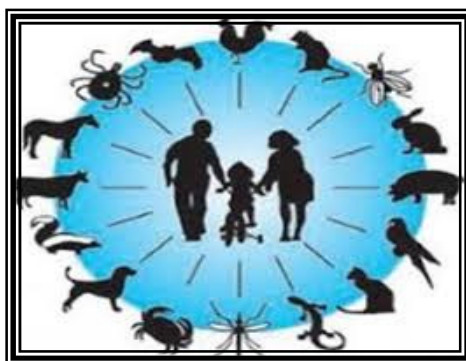
برای پیشگیری از ابتلا به بیماری های قابل انتقال بین حیوان و انسان، باید گوشت یا جگر تازه را ۲۴ ساعت قبل از مصرف، در یخچال نگهداری کرد. همچنین شهروندان باید بدانند که خطر ابتلا به بیماری تب مالت با استفاده از وسایل حفاظتی در هنگام ذبح دام کاهش می یابد.



برای پیشگیری از ابتلا به بیماری های قابل انتقال بین حیوان و انسان در هنگام خرد کردن گوشت، از دستکش استفاده کنید. همچنین باید بدانید که مصرف گوشت دام های ذبح شده ی خارج از کشتارگاه و فاقد مهر بهداشتی باعث تهدید سلامتی اعضای خانواده می شود. این بیماری قدیمی از راه تماس انسان با حیوان آلوده و ترشحات ناشی از آن یا استفاده از فرآورده های لبنی غیر پاستوریزه و یا خام به افراد منتقل می شود.

راههای انتقال بیماریهای مشترک

راه ورود عوامل بیماری به بدن انسان برحسب نوع بیماری متفاوت و از طریق: خوراکی، تنفسی، جراحات جلدی، مخاطات، گزش های حیوانی و نیش بند پایان و حشرات می باشد. برخی از عوامل بیماری های مشترک بصورت مستقیم در اثر تماس با حیوان یا مصرف گوشت، شیر و سایر فرآورده های دامی آلوده به انسان منتقل می شوند. در صورتی که برخی دیگر توسط ناقلین بی مهره (کنه، پشه و...) منتقل می گردند. در مورد بعضی از انگلها مانند کرم کدو، کیست هیداتید و توکسوپلاسموز، انسان بعنوان بخشی از چرخه طبیعی سیر تکاملی انگل - بعنوان میزبان نهائی یا میزبان واسط- در معرض آلودگی قرار گرفته و به بیماری مبتلا می گردد.



بیماری های منتقله از دام

۱۵ تیر روز جهانی بیماریهای مشترک بین انسان و دام می باشد. بر این اساس در خصوص بیماری های منتقله بین انسان و دام مطالبی ارائه می گردد.

محیط زندگی مشترک با حیوانات، بیماری های مشترکی را رقم می زند که از آنها با عنوان بیماری های مشترک بین انسان و دام نام می برند. در این میان بیماری های نو پدید نیز وجود دارند که مداخله ی انسان ها در طبیعت، گاه به آن دامن می زند.

نیمی از عوامل بیماری زایی که شناخته شده از دام به انسان منتقل می شود.

