



هدف کلی درس: آشنایی با نحوه تحقیق و گزارش دهی در مواردی که مسمومیت غذایی رخ می دهد.

شرح درس: عوامل مختلف در شیوع بیماریهای غذایی دخالت دارند. در این باره عوامل میکروبی بیشتر موجب شیوع مسمومیت های غذایی می گردند. لذا چگونگی تحقیق و بررسی ارتباط بین عوامل ایجاد کننده بیماری و یافته های آزمایشگاهی، کلینیکی و یا اپیدمیولوژی بیماریهای غذایی بر اساس فرمهای مربوطه می تواند در شناخت علت و نحوه کنترل مسمومیت غذایی مهم باشد.

رئوس مطالب: (۱۷ ساعت نظری)

اقدامات مقدماتی جهت تحقیق و بررسی در وقوع یک مسمومیت غذایی، تئوری تحقیق در وقوع بیماریهای غذایی، دریافت گزارش شیوع بیماری، ارجاع گزارش به ارگانهای ذیربط، شروع بررسی و تحقیق در شیوع بیماری غذایی، وسایل مورد لزوم جهت بررسی و تحقیق، اقدام قدم به قدم جهت تشخیص بیماری غذایی، تهیه تاریخچه بیماری، تهیه نمونه های کلینیکی، تهیه نمونه های غذایی، تعیین ارتباط اپیدمیولوژیکی و گسترش تحقیق: تشکیل گروههای بررسی و تحقیق، تایید شیوع یک بیماری غذایی، تعیین ارتباط زمانی، مکان و شخصی مشترک، طرح فرضیه ها، توصیه و یا اقدام به اعمال کنترل و احتیاطی، گسترش بررسی و تحقیقات در مورد شیوع بیماری، درخواست کمک، جستجو و ملاقات افراد بیشتر در معرض بیماری، تحقیق در مکان تهیه غذای مظنون، ملاقات با مدیریت تهیه غذای مظنون، تهیه نمونه های غذایی مظنون، ملاقات با کارگران محل تهیه غذا، جستجوی منابع آلودگی، آزمایش کارگران محل تهیه غذا، تشخیص عوامل موثر بر بقاء و رشد میکروب بیماری زا در مواد غذایی، تجزیه و تحلیل اطلاعات بدست آمده (Data analysis): رسم منحنی اپیدمی، مشخص نمودن نشانه های غالب بیماری، ردیف و ترتیب نشانه ها در وقوع بیماری، محاسبه نمودن دوره کمون بیماری، محاسبه میزان ابتلا با مصرف غذای خاص، آزمایش داده ها از نظر معنی دار بودن آماری و مراحل انجام آن، محاسبه تاثیر اقتصادی شیوع یک بیماری غذایی، تفسیر نتایج بدست آمده، ارسال گزارش به سازمانهای مربوطه، فشرده سازی اطلاعات اپیدمیولوژیکی مربوط به بیماری یا مسمومیت غذایی: تقسیم بندی و خلاصه بیماریهای حاصل از مواد غذایی و تعیین ارتباط بین عوامل ایجاد کننده بیماری و یافته های آزمایشگاهی، کلینیکی و یا اپیدمیولوژی بیماریهای غذایی بر اساس فرمهای مربوطه.

منابع اصلی درس:

۱- رضویلر، ودود. میکروبیهای بیماریزا در مواد غذایی و اپیدمیولوژی مسمومیت های غذایی. انتشارات دانشگاه تهران. آخرین چاپ.

2-WHO. Foodborne disease outbreaks: Guidelines for investigation and Control. WHO Publication. Last edition.

3-Pawsey, R.K. Case studies in food microbiology for food safety and quality. RS.C. (The Royal Society of Chemistry). UK. Last edition.

شیوه ارزشیابی دانشجویی:

حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ و تراکمی: امتحان کتبی پایان ترم