

کلیات و اهمیت بیماری :

مواد غذایی از هر دسته و گروهی باشند چه به صورت مایع ، نیمه جامد و خشک با توجه به ویژگیهای فساد پذیری که دارند همیشه در معرض تهاجم رقبای خطرناکی مانند میکروارگانیسمها، حشرات و جوندگان و عواملی مانند رطوبت ، حرارت ، نور و ... هستند و در مراحل طولانی از تولید ، تهیه و حمل و نقل نگهداری ، طبخ و مصرف ممکن است در شرایط غیر بهداشتی قرار گرفته و آلوده شده و یا تغییر کیفیت داده و برای مصرف کننده خطرناک باشند. به طوریکه ایجاد عوارض مختلفی که بستگی به نوع مواد غذایی و میزان آلودگی دارد از مسمومیت خفیف بیماریهای مزمن و گاهی مرگ می نماید. بیماریهای منتقله از آب و غذا بیماری هایی هستند که از خوردن و آشامیدن غذای آلوده ناشی می شوند . عوامل این آلودگی ، باکتری ها ، توکسین ها ، ویروس ها و انگلها هستند . بطور کلی بیماریهای منتقله از غذایی به دو دسته آمده عفونت ها و مسمومیت های منتقله از غذا تقسیم می شوند

