



طغیان بیماری‌های منتقله از مواد غذایی

راهنمای بررسی و کنترل طغیان‌ها

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت بهداشت

مرکز مدیریت بیماری‌های واگیر

اداره کنترل بیماری‌های منتقله از آب و غذا و عفونت‌های بیمارستانی

مترجمین:

دکتر سید محمود رضوانی - دکتر سید مهدی ضیاء ضیابری

سید هادی ضیاء ضیابری



شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۵۱۹-۱۱۲-۰
ISBN: 978-964-519-112-0

طغیان بیماری‌های منتقله از مواد غذایی	نام کتاب:
دکتر سید محمود رضوانی، دکتر سید مهدی ضیاء ضیابری و سید هادی ضیاء ضیابری	ترجمه:
دکتر حسین معصومی اصل	ویراستار:
اندیشمند	ناشر:
اول - تابستان ۱۳۹۰	تاریخ و نوبت چاپ:
۵۰۰۰	شمارگان:
راپگان	بها:

سرشناسه عنوان و نام پدیدآور	World Health Organization : سازمان بهداشت جهانی : طغیان بیماری‌های منتقله از مواد غذایی: راهنمای بررسی و کنترل طغیان‌ها/ [سازمان بهداشت جهانی]: [ترجمه] وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، معاونت بهداشت، مرکز مدیریت بیماری‌های واگیر، اداره کنترل بیماری‌های منتقله از آب و غذا و عفونت‌های بیمارستانی. تهران: اندیشمند، ۱۳۹۰.
مشخصات نشر شابک	تهران: اندیشمند، ۱۳۹۰. راپگان: 978-964-519-112-0
مشخصات ظاهری بادداشت	۲۷۶ ص.: مصور، جدول، نمودار. Foodborne disease outbreaks : guidelines for investigation : عنوان اصلی: : control, c2008 and
موضوع موضوع	: بیماری‌های ناشی از غذا - پیشگیری مواد غذایی -- آلودگی
شناسه افزوده شناسه افزوده	: ایران. وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی. مرکز مدیریت بیماری‌های واگیر ایران. وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی. مرکز مدیریت بیماری‌ها. اداره بیماری‌های منتقله از آب و غذا و عفونت‌های بیمارستانی.
رده بندی کنگره رده بندی دیویی	: ۱۳۹۰ ۲ ط ۷ ۱/۵/س RA۶۰ : ۳۶۲/۱۹۲۶
شماره کتابشناسی ملی	: ۲۳۹۵۴۹

این کتاب تحت عنوان «طغیان بیماری‌های منتقله از مواد غذایی، راهنمای بررسی و کنترل طغیان» Foodborne Disease Outbreaks, Guidelines for Investigation and control از انتشارات سازمان جهانی بهداشت در سال ۲۰۰۸ با استفاده از موافقت‌نامه و مجوز شماره WAP/TRA/HQ/08/01 مورخ ۲۰۰۹/۰۸/۱۸ نمایندگی محترم سازمان جهانی بهداشت در جمهوری اسلامی ایران ترجمه و منتشر شده است.

پیشگفتار.....	۷
دست آوردها و مشکلات اجرای نظام مراقبت بیماری های منتقله از غذا در پنج سال گذشته در کشور.....	۹
فصل ۱. راهنمای کاربردی.....	۱۳
فصل ۲. برنامه ریزی و آمادگی.....	۱۷
۱-۲ کلیات.....	۱۷
۲-۲ تیم کنترل طغیان.....	۱۸
۳-۲ ثبت سوابق.....	۲۱
۴-۲ ارتباطات.....	۲۲
فصل ۳. مراقبت برای تشخیص طغیان بیماری های منتقله از غذا.....	۲۷
۱-۳ مقدمه.....	۲۷
۲-۳ تعاریف.....	۲۷
۳-۳ منابع داده ها.....	۲۹
۴-۳ تفسیر منابع داده ها.....	۳۴
فصل ۴. بررسی طغیان های بیماری های منتقله از غذا.....	۳۷
۱-۴ کلیات.....	۳۷
۲-۴ بررسی های اپیدمیولوژیک.....	۳۸
۳-۴ بررسی های محیطی و غذایی.....	۷۷
۴-۴ بررسی های آزمایشگاهی.....	۹۱
فصل ۵. اقدامات کنترلی.....	۹۷
۱-۵ کلیات.....	۹۷
۲-۵ کنترل منبع.....	۹۷
۳-۵ کنترل انتقال پاتوژن ها از طریق مواد غذایی آلوده.....	۱۰۳

۴-۵	پایان طغیان.....	۱۰۶
۶	ویژگی‌های بیماری‌های مهم قابل انتقال از مواد غذایی.....	۱۱۱
۱-۶	پاتوژن‌ها، توکسین‌ها و مواد شیمیایی منتقله از غذا که دارای اهمیت سلامت عمومی هستند.....	۱۱۱
۲-۶	تهدیدهای اصلی بیماری‌های منتقله از غذا: ویژگی‌های عمده بالینی.....	۱۱۵
۳-۶	بیماری‌های عمده منتقله از غذا.....	۱۲۱
	References.....	۱۷۵
	Further reading.....	۱۷۷
	پیوست‌ها.....	۱۷۹
۱	واژگان.....	۱۷۹
۲	جلسه کنترل طغیان: پیش نویس دستور جلسه.....	۱۸۹
۳	نمونه‌ای از فرم‌های بررسی طغیان بیماری.....	۱۹۱
۴	طراحی پرسشنامه.....	۱۹۵
۵	پرسشنامه‌های نمونه.....	۱۹۹
۶	فرم‌های گزارش بررسی.....	۲۰۹
۷	آمار.....	۲۳۹
۸	حالت‌هایی که احتمالاً در طغیان بیماری‌های منتقله از غذا نقش دارند.....	۲۴۷
۹	روش‌ها و تجهیزات برای جمع‌آوری نمونه.....	۲۶۱
۱۰	پنج کلید برای دستیابی به غذای سالم‌تر و ایمن‌تر.....	۲۷۶

پیشگفتار

امروزه یکی از مهم‌ترین چالش‌های سلامتی در تمام جوامع مسمومیت‌ها و عفونت‌های منتقله از غذا است. این مشکل در دهه‌های اخیر با گسترش گردشگری، افزایش مصرف غذا در خارج از منزل، تنوع و گسترش صنایع غذایی و امکان انتقال این عفونت‌ها با سرعتی بالا از نقطه‌ای به نقطه دیگر در جهان، تبدیل به یک اولویت جهانی در میان مشکلات سلامتی شده است.

سازمان جهانی بهداشت با احساس نیاز به مشارکت و اقدام کلیه کشورها در ایجاد سیستم‌های مراقبتی برای ثبت، گزارش‌دهی و بررسی علل و راه‌های انتشار طغیان‌های منتقله از غذا از تمامی کشور می‌خواهد زیرساخت‌ها و امکانات لازم را برای مقابله با چنین مشکلی فراهم کنند. هم‌اکنون در کشورهای عضو اتحادیه اروپا یک سیستم هشدار سریع و اطلاع‌رسانی راه‌اندازی شده که به محض وقوع یک طغیان منتقله از غذا در یک کشور عضو، بلافاصله بقیه کشورها در جریان قرار می‌گیرند تا به سرعت اقدامات کنترلی و پیشگیرانه را اتخاذ کنند. مرکز مدیریت بیماری‌های واگیر قصد دارد در آینده نزدیک چنین سیستمی را طراحی و اجرا کند.

مجموعه حاضر که یکی از بهترین و کامل‌ترین دستورالعمل‌های سازمان جهانی بهداشت در زمینه کشف و کنترل طغیان بیماری‌های منتقله از غذا است به فارسی برگردانده شده و هم‌اکنون در اختیار شماست. با توجه به اینکه از سال ۱۳۸۵ نظام مراقبت بیماری‌های منتقله از غذا در کشور در حال اجراست و تا کنون دهها کارگاه و جلسه آموزشی برای گروه‌های مختلف شاغل در مراکز بهداشتی درمانی برگزار شده است امیدوارم با استفاده از محتوای این مجموعه تحرک تازه‌ای در گسترش و ارتقا این نظام در کشور ایجاد شده و بررسی یک طغیان بیماری منتقله از غذا به شکل سیستماتیک و علمی و با بکارگیری کلیه امکانات و بخش‌های مرتبط با بروز این طغیان‌ها انجام شود.

شایسته است همکاران محترم و کارشناسان سخت کوش مراکز بهداشتی درمانی، رؤسا و معاونین محترم دانشگاه‌ها و رؤسای مراکز بهداشت به این نکته مهم توجه داشته باشند که کشف، گزارش و بررسی این طغیان‌ها هوشیاری و آماده بودن سیستم بهداشتی را نشان می‌دهد و هر چه طغیان بیشتری کشف و گزارش شود به عنوان یک امتیاز بزرگ برای آن مرکز تلقی می‌شود چرا که بررسی این طغیان‌ها، اقدامات مداخله‌ای و کنترلی را به دنبال داشته و در نهایت به ارتقا و حفظ سلامتی زنجیره غذایی جامعه منجر می‌شود. پر واضح است هم در مرحله اجرای نظام مراقبت و هم اقدامات کنترلی متعاقب آن مشارکت و همکاری بین بخشی اعم از واحدهای وزارت بهداشت و سازمان‌های خارج از آن ضروری و مورد تقاضا می‌باشد به ویژه تقویت آزمایشگاه‌های مراکز بهداشت شهرستان‌ها در زمینه تشخیص عوامل عفونت‌های منتقله از غذا و جلب مشارکت آزمایشگاه‌های خصوصی بسیار مهم و حیاتی است. با تشکر از کلیه همکاران محترم در مراکز بهداشتی سراسر کشور، آنان را به تکمیل آموزش‌ها و توانایی‌های علمی خود با استفاده از منابع معتبر نظیر مجموعه حاضر دعوت می‌کنم.

دکتر محمد مهدی گویا

رئیس مرکز مدیریت بیماری‌های واگیر

دست‌آوردها و مشکلات اجرای نظام مراقبت بیماری‌های منتقله از غذا در پنج سال گذشته در کشور

«راهنمای کشوری نظام مراقبت بیماری‌های منتقله از غذا» در سال ۱۳۸۵ در مرکز مدیریت بیماری‌ها تهیه و برای اجرا به مراکز بهداشتی سراسر کشور ابلاغ شد. فعالیت‌های آموزشی شامل کارگاه‌های بررسی طغیان و بازآموزی کارشناسان آزمایشگاه‌های مراکز بهداشت دو سال قبل از آن یعنی از سال ۱۳۸۳ شروع شده و تاکنون ادامه داشته است و در جریان آنها دهها نفر از همکاران شاغل در مراکز بهداشتی تحت آموزش قرار گرفته‌اند با استقرار این نظام و تقویت همکاری‌های بین بخشی و برون بخشی گزارش طغیان‌ها با یک سیر چشمگیری افزایش داشته است به طوری که تعداد طغیان‌های گزارش شده از ۴۲ مورد در سال ۱۳۸۵ به تعداد ۵۴۶ مورد در سال ۱۳۸۹ رسیده است. کشف و گزارش به موقع بسیاری از این طغیان‌ها نه تنها از ابتلا افراد بیشتر جلوگیری کرده است بلکه با اقدامات مناسب درمانی و کنترلی از مرگ و میر بیشتر مبتلایان جلوگیری کرده و از تحمیل هزینه‌های اضافی جلوگیری کرده است. بررسی بعضی از این طغیان‌ها و شناسایی عوامل موثر و راه‌های انتقال سبب اتخاذ اقدامات پیشگیرانه از بروز طغیان‌های بعدی شده است هم‌اکنون در تمام مراکز بهداشت شهرستان‌ها، تیم بررسی طغیان متشکل از کارشناسان بیماری‌ها و بهداشت محیط تشکیل شده است. اسامی و شماره‌های تماس آنها به صورت یک بانک اطلاعاتی در اداره بیماری‌های منتقله از آب و غذا و عفونت‌های بیمارستانی مرکز مدیریت بیماری‌های واگیر موجود است در اغلب شهرستان علاوه بر کارشناس بیماری‌ها و بهداشت محیط که اعضا اصلی تیم بررسی طغیان را تشکیل می‌دهند کارشناس آزمایشگاه و پزشکان دارای گواهی عالی بهداشت MPH و پزشکان

اپیدمیولوژیست هم تعیین گردیده‌اند. علیرغم موفقیت‌های فراوان، مشکلاتی در اجرای این برنامه وجود دارد که به تعدادی از آنها اشاره می‌کنیم.

۱- در حالی که بعضی از دانشگاه‌های علوم پزشکی از جمله خوزستان، کرمانشاه، خراسان رضوی، آذربایجان شرقی و گیلان بسیار خوب عمل کرده و فعالیت چشمگیری داشته‌اند تعدادی از دانشگاه‌ها به دلیل عدم حمایت و پیگیری مسئولان آن‌ها در این زمینه بسیار ضعیف عمل کرده و در اجرای آن تردید دارند.

۲- آزمایشگاه‌های مراکز بهداشت شهرستان‌ها از مهارت کافی در تشخیص عفونت‌های سالمونلا، شیکلا و اشرشیا کولی را ندارند تداوم آموزش همکاران محترم آزمایشگاه و تجهیز این آزمایشگاه‌ها کاملاً ضروری است.

۳- اطلاع‌رسانی به پزشکان در مورد تعریف طغیان و نحوه گزارش‌دهی بسیار ضعیف بوده و لازم است در برنامه بازآموزی پزشکان، همکاری با اجرای این نظام مراقبت گنجانده شود.

۴- تیم بررسی طغیان باید در ۲۴ ساعت شبانه روز آمادگی پاسخگویی به طغیان‌ها را داشته باشد. در اغلب موارد بستر مناسب برای پاسخگویی و امکانات لازم برای حضور در صحنه بروز طغیان فراهم نیست و شایسته است مسئولین مراکز بهداشت شهرستان‌ها تسهیلات لازم را برای فعالیت مطلوب این تیم فراهم کنند.

۵- در اغلب موارد به دلیل تاخیر در کشف و پاسخدهی به طغیان‌ها، امکان تهیه نمونه‌های انسانی، غذا و آب جو ندارد که منجر به عدم شناسایی منبع آلودگی و عوامل موثر در بروز طغیان می‌شود.

۶- علیرغم اعلام آمادگی آزمایشگاه‌های غذا و دارو در سراسر کشور برای تشخیص آلودگی‌های میکروبی و مسمومیت استافیلوکوکی، مشکلات عدیده‌ای در عمل وجود دارد که نیاز به اصلاح دارد.

۷- بسیاری از مسئولین مراکز بهداشتی و درمانی هنوز فکر می‌کنند گزارش این طغیان‌ها به صلاح نیست و نقطه ضعفی در حوزه مدیریتی آنها محسوب می‌شود در حالی که کشف و گزارش این طغیان‌ها، حساسیت، آمادگی و علاقمندی آنان را برای اتخاذ راهکارهای پیشگیرانه نشان می‌دهد و انتظار می‌رود این دیدگاه تغییر یابد.

۸- ارتباط منطقی و درستی بین وزارت بهداشت و سایر سازمان‌های فعال در زمینه تهیه و توزیع مواد غذایی در استفاده از دستاوردهای نظام مراقبت بیماری‌های منتقله از غذا به منظور ارتقا سلامت تغذیه در کشور ایجاد نشده است.

با اعلام اینکه انستیتو پاستور ایران به عنوان آزمایشگاه مرجع بوتولیسم و آزمایشگاه میکروبی‌شناسی دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی تهران به عنوان آزمایشگاه همکار در زمینه تشخیص عوامل میکروبی در نمونه‌های انسانی و آزمایشگاه مرکز تحقیقات گوارش و کبد دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی به عنوان آزمایشگاه همکار در تشخیص طغیان‌های ناشی از هیپاتیت A و E در کشور فعالیت می‌کنند انتظار می‌رود با استفاده از مجموعه حاضر و افزایش فعالیت‌های آموزشی و حمایت‌های مسئولین بتوانیم در سال‌های آینده نظام مراقبت بیماری‌های منتقله از غذا را ارتقا بخشیده و ضمن جلب رضایت مردم و حفظ سلامتی آنها در ارتقا شاخص‌های بهداشتی کشور در منطقه و جهان موفق باشیم.

دکتر حسین معصومی اصل

رئیس اداره بیماری‌های منتقله از آب و مواد غذایی

و عفونت‌های بیمارستانی