

عنوان مقاله:

تغذیه در زمان اضطرار

محل انتشار:

اولین کنفرانس بین المللی مدیریت جامع بحران در حوادث غیرمترقبه (سال: 1384)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسنده:

مهشید شاکر - کارشناس مدیریت سوانح ، مدرس و مربی آموزش امداد و نجات

خلاصه مقاله:

از عمده ترین مشکلاتی که همزمان با بروز بلایای طبیعی رخ می دهد، عدم دسترسی به مواد غذایی سالم و مطمئن و اثرات سوء ناشی از آن می باشد. آسیب شبکه های تولید، نگهداری، طبخ و توزیع مواد غذایی، فساد غذاها و از بین رفتن آنها توسط بلایای طبیعی، باعث فقدان مواد غذایی به میزان کافی می شود. در نتیجه افراد در اثر مصرف مواد غذایی آلوده و ناسالم، گرفتار انواع عوامل فیزیکی، شیمیایی، مسمومیتها و مشکلات ناشی از مصرف کم مواد غذایی می گردند. بدین علت برنامه ریزی در مورد تغذیه در زمان اضطرار، جهت ساعات اولیه بروز بلایا و پس از استقرار حادثه دیدگان در اردوگاه میبایست توسط کمیته های ذیربط در نظر گرفته شود. لازم به ذکر است نحوه نگهداری مواد غذایی در زمان بحران بهتر است قبل از وقوع بلایا به همگان آموزش داده شود. جهت پیشگیری از مسمومیت، قبل از مصرف هر ماده غذایی باید کیفیت آن کنترل شود. لازم است با در نظر گرفتن علایم اختصاصی مسمومیت هر ماده غذایی و به کاربردن روشهای کنترل بهداشتی مختص آن غذا، از غذایی های مشکوک نمونه برداری گردد و در صورت فساد و آلوده بودن معدوم شود. باید خاطر نشان کرد در مورد هر نوع بلای طبیعی و بحران، امکان نوعی مسمومیت و خرابی در مواد غذایی وجود دارد که می بایست هر کدام جداگانه شناسایی شود و راههای پیشگیری و درمان آن تعیین گردد. این مقاله در زمینه بهداشت و سلامت مواد غذایی در بحران و آموزش های لازم آن سخن می گوید، باشد که با آموزشهای کافی، از عوارض ناشی از تغذیه در زمان اضطرار کاسته شود. هدف از این مقاله، ارائه آموزش هایی است که از قبل آمادگی لازم را در کارکنان بهداشتی و همه افراد در معرض خطر ایجاد نماید تا در هنگام بروز بلا و بعد از آن، با اطلاعات، امکانات و آشنایی کافی، مشکلات ناشی از فقدان غذا و عدم بهداشت مواد غذایی را شناخته، در راستای کاهش خطرات جانی ناشی از آن گام بردارند

کلمات کلیدی:

تغذیه، اضطرار، بحران، سوء تغذیه، گرسنگی، مسمومیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/6878>

