

## فلوجارت معرفی مخاطرات فرآورده های دریایی

**خطر**

عبارت است از هر عامل بیولوژیک، شیمیایی و یا فیزیکی موجود در ماده غذایی و یا وضعیت خاص از ماده غذایی که احتمال ایجاد اثرات مضر برای سلامتی را داشته باشد.

### مخاطرات شیمیایی

- آلاینده های محیطی موجود در محیط های آبی همچون سموم دفع آفات کشاورزی، فلزات سنگین و آلاینده های صنعتی
- کاربرد نادرست داروهای دامپزشکی مورد استفاده در آبی پروری
- استفاده از افزودنی های غذایی تایید نشده یا عدم نظارت بر کاربرد مواد افزودنی
- مواد منتقله از بسته بندی (انواع پلیمرها و مواد نفتی)

### منبع مخاطره

- ❖ حمل و نقل نادرست انواع مواد شیمیایی (سوخت، روغن، مواد تمیز کننده) مورد استفاده در طول فعالیت صیادی و در محل های بارگیری و تخلیه کشتی
- ❖ کاربرد نادرست آفت کش ها / قارچ کش ها / کودها

### مخاطرات فیزیکی

- شیشه
- فلز
- تراشه های چوب
- استخوان ها
- سنگ ها
- پوسته صدف ها
- پلاستیک
- قلاب های ماهیگیری

### منبع مخاطره

- ❖ ادوات صید
- ❖ افراد مسئول حمل و نقل فرآورده های دریایی
- ❖ مکان های ذخیره و فرآوری آبی
- ❖ تجهیزات و مواد بسته بندی فرآورده های شیلاتی

### مخاطرات بیولوژیکی

- باکتری های بیماری زا قابل سرایت از آبی، منابع حیوانی، انسان و محیط های عمومی
- ویروس ها
- انگل ها
- گونه های سمی ماهی

### منبع مخاطره

- ❖ محیط طبیعی ماهی
- ❖ آلودگی در طول حمل و نقل (هندلینگ) و فرآوری

### عوارض ناشی از مخاطرات

- مسمومیت غذایی ناشی از باکتری های بیماری زا، ویروس ها، سموم طبیعی.
- بیماری مزمن ناشی از سموم دفع آفات، سایر مواد شیمیایی، فلزات سنگین، انگل ها
- خفگی در نتیجه بلع مخاطرات فیزیکی و جراحات از جمله پارگی و سوراخ شدن بافت های دهان، حلق، معده و یا روده ها و شکستگی دندان و آسیب لثه ها.
- مرگ ناشی از مسمومیت با باکتری بیماری زا *Clostridium botulinum*

تهیه و طراحی:

مینا احمدی، فاطمه نوغانی، صغری کمالی