

عامل مسمومیت دانشجویان دانشگاه صنعتی چه بود؟

با بررسی‌های صورت گرفته، به دلیل غذای توزیع شده در سلف مرکزی دانشگاه صنعتی اصفهان، باکتری شیگلایکونتی عامل بیماری شمار زیادی از دانشجویان این دانشگاه شناخته شد.

به گزارش سایت خبری پرسون، مرکز بهداشت استان اصفهان طی اطلاعیه‌ای، علت بروز بیماری گوارشی شیوع یافته در میان دانشجویان دانشگاه صنعتی را اعلام کرد. متن اطلاعیه به قرار زیر است:

«به دنبال اطلاع معاونت بهداشت دانشگاه علوم پزشکی اصفهان از بروز بیماری گوارشی در تعدادی از دانشجویان دانشگاه صنعتی اصفهان در تاریخ ۳ / ۹ / ۱۴۰۱ اقداماتی به منظور تشخیص و ارزیابی روند شیوع بیماری و کنترل آن توسط معاونت بهداشت دانشگاه علوم پزشکی صورت گرفت.

تشکیل جلسه فوری و اعزام تیم واکنش سریع و استقرار در دانشگاه در ساعت ۱۲:۳۰ همان روز، مصاحبه با برخی افراد علامت دار و ثبت شرح حال دانشجویان بیمار مقیم خوابگاه، تهیه نمونه‌های میکروبی و شیمیایی آب و نمونه‌های انسانی کرونا و التور، آموزش افراد، استقرار پزشک اپیدمیولوژیست در مرکز بهداشت دانشگاه و تکمیل پرسشنامه آنالیز ریسک مواد غذایی، بازرسی‌های مکرر از شرایط بهداشتی اماکن، بازرسی سامانه فاضلاب و پساب دانشگاه، گندزدایی اماکن و اعلام ممنوعیت موقت طبخ غذا در دانشگاه، از جمله این اقدامات به شمار می‌رود.

درخصوص علت شیوع این بیماری با بررسی‌های صورت گرفته، احتمالاً آلودگی غذای توزیع شده در سلف مرکزی در روز سه شنبه مورخ ۱ / ۹ / ۱۴۰۱ به باکتری شیگلایکونتی سبب بیماری تعدادی از دانشجویان مصرف کننده این وعده غذایی شده و در روزهای بعد و به دنبال تماس این دانشجویان با سایرین، افراد دیگری نیز دچار علائم بیماری شده اند.

پس از انجام اقدامات ذکر شده و به دنبال آزمایشات بعدی، نتایج آزمایشات میکروبی و شیمیایی آب مطلوب بوده و نتایج نمونه‌های مواد غذایی بررسی شده تا این لحظه نیز بر اساس اعلام معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی مطابق استانداردهای لازم است.

در این راستا مقرر گردید تا ضمن تشدید نظارت‌ها بر مراکز حساس دانشگاه توسط کادر نظارتی دانشگاه و مرکز بهداشت شماره ۲ اصفهان، کارشناسان بهداشت محیط جهت نظارت بر کلیه فرآیندهای تهیه و طبخ غذا و بهداشت اماکن و فضاهای دانشگاه حضور داشته و ضمن انجام آزمایشات مستمر و معاینات کامل سلامتی از پرسنل شاغل در رستوران‌ها، از بکارگیری نیروی متفرقه به غیر از نیروی کار رسمی آشپزخانه در محل پخت و توزیع غذا ممانعت گردد.

همچنین مقرر گردید تا اطلاع ثانوی، عرضه غذاهای با ریسک آلودگی از جمله کباب کوبیده و جوجه کباب و محصولات فله‌ای (دسر، دورچین، سبزی خوردن، لبنیات و ماست خیار) ممنوع گردد.

ضدعفونی مستمر کلیه اماکن و فضاهای دانشگاه بویژه رستوران، خوابگاه، سرویس‌های بهداشتی و همچنین رعایت بهداشت فردی و عمومی توصیه اکید به منظور پیشگیری از این بیماری است.»

منبع: فرارو