



وبینار مدیریت تغذیه در بحران و بلایا

دکتر غلامعلی حقیقت - عضو هیات علمی دانشگاه علوم پزشکی جیرفت و
MPH مدیریت سلامت در بلایا

آذر ماه ۱۴۰۲

Haghighat.gholamali@gmail.com

مدیریت تغذیه در بحران

فعالیت بین بخشی است که در آن سازمانهای ذیربط در مراحل چهارگانه بحران:

پیشگیری - آمادگی - پاسخ دهی و بازتوانی

برنامه ریزی و همکاری داشته باشند به منظور:

تامین انرژی کافی برای عموم مردم و سالم بودن مواد غذایی

اهداف مدیریت تغذیه در بلایا

👉 ارتقاء کیفیت خدمات تغذیه ای

👉 کنترل شیوع سوء تغذیه (کمبود دریافت انرژی-پروتئین و ریز مغذی)

👉 جلوگیری از بروز موارد جدید سوء تغذیه به ویژه در گروههای آسیب پذیر

👉 ارتقاء آگاهی جامعه و کارکنان

👉 طراحی و اجرای مداخلات مناسب

اثرات بلایا بر وضع غذا و تغذیه

تخریب منابع تولید مواد غذایی

اختلال در روند توزیع غذا

از بین رفتن مراکز ذخیره مواد غذایی

قطع برق و از بین رفتن وسایل نگهداری مواد غذایی

آلوده شدن آب های لوله کشی و آلودگی شدید غذایی

آشفته شدن وضعیت مالی خانواده ها و عدم امکان خرید مواد

غذایی

آلودگی های محیطی و حوادث ساخته دست بشر (آلودگی شدید

و ناامنی غذایی)

نیازهای اساسی افراد در شرایط بحران:

- آب
- بهداشت محیط
- غذا و تغذیه
- پناهگاه
- مراقبتهای بهداشتی

تأثیر بحرانها بر وضع تغذیه بستگی به:

● نوع بحران (سیل و طوفان بر وضعیت تغذیه اثر بدتری از زلزله دارند)

● مدت زمان اثر بلا

● وسعت منطقه

● وضعیت تغذیه منطقه قبل از بحران دارد.

اولین سوالات:

چه بلایی بر سر مردم منطقه آمده؟

چه مقدار غذا برا جمعیت بلا دیده مورد نیاز هست؟

آیا به پاسخ فوری نیاز دارد؟

سازمانهای درگیر در امر غذا در بحران

الف- سازمانها و نهادهای ناظر بر امر توزیع و سلامت غذا

-دانشگاههای علوم پزشکی (نظارت بر سلامت غذا و پروسه تولید و توزیع فرآوردههای غذایی)

- سازمان دامپزشکی (نظارت بر تولید و توزیع فرآوردههای خام دامی و طیور)

- سازمان غله (نظارت بر تأمین آرد مورد نیاز)

- اداره بازرگانی (ناظر بر کالاهای سهمیه‌بندی و تنظیم بازار)

سازمانهای درگیر در امر غذا در بحران

- سازمانهای عامل در تهیه و توزیع غذا

- جمعیت هلال احمر

- سازمانهای مردم نهاد، موسسات خیریه، نیروهای مردمی

- بسیج و نیروهای مسلح

شناسایی و آمادگی قبل از بحران

- ۱- شناسایی کلیه انبارها و سردخانه‌های مواد غذایی شخصی، دولتی (دارای پروانه یا بدون پروانه) با جانمایی در نقشه‌های شهری
- ۲- هماهنگی لازم با کلیه سازمانهای دخیل در امر غذا و تفکیک حدود اختیارات و تقسیم کار
- ۳- هماهنگی با کارخانجاتی که در هنگام بحران امدادرسان غذا می‌باشند، مثل کارخانجات تولید آب معدنی، کنسرو، آرد و ...
- ۴- هماهنگی با ادارات کل بحران و نزدیک‌ترین دانشگاه‌ها به عنوان دانشگاه‌های معین و امدادرسان
- ۵- در اختیارداشتن کلیه شماره‌های تماس ضروری افراد با پست‌های کلیدی در ادارات کل و سایر استانها
- ۶- تمرین و مانور کلیه موارد ذکرشده

عملکرد در هنگام بحران

- ۱- شناسایی انبارها و سردخانه‌های منطقه آسیب دیده و کارشناسی آنها از نظر امکان نگهداری یا تخلیه آنها
- ۲- هماهنگی با ادارات کل بحران و سایر دانشگاه‌ها جهت جذب نیروی نظارتی و نظارت بر محموله‌های ارسالی
- ۳- هماهنگی با ستاد بحران استان و اجرای فرامین این ستاد و هماهنگی با صنایع و کارخانجات و سایر مراکز مرتبط با امر غذا
- ۴- استقرار واحدهای فعال مجهز به وسایل ارتباطی و رایانه‌ای در محل بارانداز کمک‌ها و هدایای داخلی و خارجی

۵- نظارت بر کلیه انبارهای هلال احمر و استقرار ناظر فنی در صورت نیاز

۶- نظارت بر کلیه آشپزخانه‌هایی که غذای گرم جهت آسیب‌دیدگان و امدادگران تهیه می‌کنند از طریق استقرار ناظر فنی

تبصره: ستاد بحران باید قبل از استقرار اینگونه مراکز تهیه و توزیع، هماهنگی لازم را با ادارات نظارت بعمل آورد.

۷- نظارت بر وسایل حمل و نقل مواد غذایی از مبدأ انبارها متناسب با ماده غذایی ارسالی

۸- جلوگیری از ارسال محموله‌های فاسدشدنی به منطقه بحران از قبیل شیر پاستوریزه یا موادی که نگهداری آنها به شرایط خاص احتیاج دارد.

۹- هماهنگی با نزدیک‌ترین آزمایشگاه‌های کنترل مواد غذایی

۱۰- نظارت مضاعف بر کارخانجات یخساز

چک لیست پیشنهادی جهت کارشناسی اولیه در بار اندازه‌ها در شرایط بحران

- ۱- محموله ارسال به منطقه از مبدأ ، خارج از کشور داخل کشور
- ۲- داخل کشور کدام : استان شهرستان بخش
- ۳- خارج از کشور : نام کشور مبدأ
- ۴- تخلیه محموله فرستاده شده در بار اندازه : انبار های از قبل تعیین شده انبار های موقت
- ۵- کنترل محموله در بار اندازه‌ها : کارشناسان اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی
- ۶- نوع محموله : غذایی آشامیدنی آرایشی بهداشتی متعهد مبدأ ،
- ۷- علامت مشخصه برای محموله در مورد سلامت محموله : دارای پروانه ساخت بدون پروانه ساخت
- ۸- واحد ارسال کننده محموله از مبدأ ، : ستاد حوادث ستاد حوادث شهرستان یا بخش
- ۹- آیا کنترل های بهداشتی قبل از ارسال محموله توسط کارشناسان اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی انجام گردیده است ؟ بلی خیر
- ۱۰- نوع بسته بندی محموله : کنسروجات ظروف شیشه ای بسته بندی بصورت واکیوم
- بسته بندی در لثاف پلاستیکی بصورت منجمد غیر منجمد غیره
- ۱۱- وسیله تخلیه حمل محموله از مبدأ تا بار اندازه تخلیه محموله : کانتینر سردخانه دار کارتن‌بند بدون سردخانه کانتیکس کامیون وانت قطار هواپیما کشتی
- ۱۲- شرایط نگهداری محموله با توجه به نوع محموله در مبدأ و مقصد : سردخانه بالای صفر سردخانه زیر صفر انبار مناسب چادر ساختمان مسکونی

۱۳- نگهداری محموله در انبار و سردخانه و.....

- داخل کارتن سبد مناسب
- ۱۴- حجم بسته بندی محموله : بصورت بسته بندی انفرادی و خانواده بصورت بسته بندی بزرگ
- ۱۵- مسئول تایید قابلیت مصرف محموله در مبدأ ، اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی مسئول فنی واحد تولیدی

نحوه خروج از منطقه و عملکرد بعد از بحران

۱- ارزیابی کلیه کارخانجات منطقه آسیب دیده

۲- جمع بندی و ارائه آمارهای نظارتی در زمینه صدور
مجوزهای صادر شده

۳- معدوم نمودن کلیه ضایعات و مواد غذایی غیر قابل
مصرف

امدادهای تغذیه ای

الف) برنامه های تغذیه همگانی
توزیع سبدهای غذایی تأمین کننده
2100 کیلو کالری انرژی
50 گرم پروتئین

ب) برنامه های تغذیه انتخابی
تأمین غذای اضافی برای **گروههای آسیب پذیر** و **آنهايي که**
نیاز به بازتوانی تغذیه ای دارند .

برنامه های تغذیه همگانی تأمین انرژی

در کمیته کارشناسان مشورتی سال 1985 FAO/WHO:

میانگین انرژی مورد نیاز در بحرانها : 2100 کیلو کالری

1. مختصات توزیع سنی / جنسی کشورهای در حال توسعه

2. میانگین قد مردان و زنان بالغ (169، 155 سانتی متر)

3. وزن بزرگسالان (BMI) بین 20 تا 22

4. فعالیت فیزیکی متعادل

5. تغذیه با شیر مادر



محاسبه انرژی مورد نیاز، بستگی به شرایط زیر دارد

○ دمای محیط



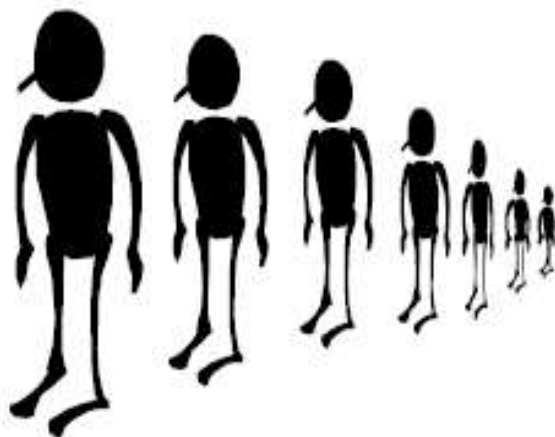
○ وضعیت بهداشت و تغذیه جمعیت



○ فعالیت فیزیکی



○ توزیع دموگرافی جمعیت



انرژی و پروتئین مورد نیاز بر حسب گروه سنی

گروه سنی بر حسب سال	زن و مرد	
	پروتئین مورد نیاز روزانه (گرم)	انرژی مورد نیاز روزانه
0-4	15	1290
5-9	24	1860
10-14	30	2210
15-19	48	2420
20-59	42	2230
+60	42	1890
زنان باردار	60% اضافی	+285
مادران شیرده	60% اضافی	+500
کل جمعیت	46	2070

آب

برای جلوگیری از دهیدرتاسیون به طور متوسط حداقل نیاز روزانه افراد به آب سالم:

- ✓ در یک ماهگی ۴۰۰ میلی لیتر (با شیر مادر تامین می شود)
- ✓ در ۴ ماهگی ۶۰۰ میلی لیتر (با شیر مادر تامین می شود)
- ✓ در ۱۲ ماهگی ۸۰۰ میلی لیتر
- ✓ در ۳ سالگی ۱۰۰۰ میلی لیتر
- ✓ نوجوانان و بزرگسالان ۱ تا ۱/۵ لیتر
- ✓ سالمندان بیشتر از نیاز بزرگسالان

آب: همه مردم باید به مقدار کافی آب برای آشامیدن، پخت و پز و بهداشت شخصی دسترسی ایمن و یکسان داشته باشند. مراکز عمومی توزیع باید به اندازه کافی به خانه ها نزدیک باشند تا افراد بتوانند به حداقل نیازهای آبی خود (حداقل ۱۵ لیتر) دسترسی داشته باشند.

نیاز پایه به آب برای بقا

نیازهای حیاتی به	مقدار	بسته به
آشامیدنی و غذا	۲/۵ تا ۳ لیتر در روز	آب، هوا و شرایط فیزیولوژی فرد
فعالیت عمده بهداشتی	۲ تا ۶ لیتر در روز	هنجارهای اجتماعی و فرهنگی
پخت و پز	۳ تا ۶ لیتر در روز	به نوع غذا، هنجارهای اجتماعی و فرهنگی
نیازهای اولیه به آب در جمع	۷/۵ تا ۱۵ لیتر در روز	-----

افرادی که از **HIV/AIDS** رنج می برند به میزان آب آشامیدنی بیشتر و بهداشت فردی نیاز دارند.

آب: مورد نیاز موسسات و اماکن بهداشتی-درمانی

مرکز	مقدار (لیتر در روز)	اشخاص
مراکز بهداشتی، درمانی و بیمارستان	۵	بیماران سرپایی
	۶۰-۴۰	بیمار بستری در هر روز
مراکز تغذیه درمانی	۳۰	هر بیمار در هر روز
	۱۵ لیتر	هر مراقب در هر روز

مدارس ۳ لیتر جهت آشامیدن و شستن دستهای هر دانش آموز در هر روز

دمای محیط

● در دماهای محیط کمتر از ۲۰ درجه سلسیوس لازم است که به ازای هر ۵ درجه سلسیوس زیر ۲۰ درجه ۱۰۰ کیلو کالری به انرژی پایه اضافه شود.

کالری

دما ●

۲۱۰۰ کیلوکالری

● ۲۰ درجه سلسیوس ●

۱۰۰ + کیلوکالری

● ۱۵ درجه سلسیوس ●

۲۰۰ + کیلوکالری

● ۱۰ درجه سلسیوس ●

۳۰۰ + کیلوکالری

● ۵ درجه سلسیوس ●

۴۰۰ + کیلوکالری

● ۰ درجه سلسیوس ●

مثال : با متوسط دمای ۱۰-۵ درجه انرژی مورد نیاز کل جمعیت ۲۳۰۰-۲۴۰۰

توزیع جمعیتی

- با توزیع نرمال جمعیت ۲۱۰۰ کیلو کالری مورد نیاز است
- مثال: به طور کلی نیاز گروه سنی ۱۹-۱۰ سال پسر به انرژی ۲۳۰۰-۲۷۰۰ کیلو کالری
- در یک اردوگاه ۱۰٪ جمعیت پسران نوجوان زندگی می کنند باید ۳۰۰+ کیلو کالری به انرژی پایه مورد نیاز جمعیت اضافه گردد (۲۴۰۰ کیلو کالری)

فعالیت فیزیکی

- ۲۱۰۰ کیلو کالری انرژی مورد نیاز برای حفظ سلامت و تغذیه افراد براساس متابولیسم پایه است در صورتی که افراد مجبور باشند مسافت طولانی برای آوردن آب و سوخت راه پیمایی کنند یا فعالیت بدنی شدیدی دارند ۲۰۰-۳۰۰ + کیلو کالری به ۲۱۰۰ باید اضافه کرد.

گروه‌های آسیب پذیر تغذیه ای در بحرانها

▶ **آسیب پذیری فیزیولوژیکی** (نوزادان؛ کودکان؛ کودکان سنین مدرسه و نوجوانان؛ زنان باردار و شیرده؛ سالمندان و معلولین)

▶ **آسیب پذیری جغرافیایی** (افرادی که در مناطق دچار خشکسالی ؛ مستعد سیل یا جنگ زندگی می کنند)

▶ **آوارگان و پناهندگان** (فقر؛ ناامنی اقتصادی؛ ناامنی غذایی
(...)

تهیه غذا

در یک شرایط اضطراری بسته به:

- نوع و شدت حادثه تا ۱ هفته، لازم است که نیازهای غذایی افراد آسیب دیده صرفاً از طریق غذاهای آماده به مصرف بر پایه غلات و حبوبات در مقیاس گسترده با قابلیت نگهداری، حمل و خصوصیات تغذیه ای مناسب تر تامین گردد.

از توزیع غذاهای پخته شده در سطح کلان باید اجتناب کرد زیرا:

- از نظر فرهنگی نامناسب هست
- عدم رعایت بهداشت در تهیه مواد غذایی
- دریافت کمتر از حد مورد انتظار
- هزینه بردار بودن و نیازمندی به سیستم تهیه و توزیع مناسب
- برآورده نشدن تمامی نیازهای کودکان

نیروی انسانی و تجهیزات پخت غذا

تعداد جمعیت = 1000 نفر

- تعداد وعده های غذایی در روز = 3 وعده
- تعداد سهم لازم در روز $1000 * 3 = 3000$
- تعداد سهم تهیه شده توسط یک آشپز در یک ساعت = 100
- تعداد آشپز - ساعت مورد نیاز $3000 / 100 = 30$
- زمان لازم برای تهیه 6 ساعت
- تعداد آشپز مورد نیاز $7 = 2$ استراحت $+ 5 = 6 / 30$

شستشوی ظروف - حرارت جهت پخت غذا

ظروف

تعداد جمعیت = 1000 نفر

- میزان جیره خشک هر نفر در هر وعده 100 گرم
- حجم یک سهم پخته شده 350-450 میلی لیتر (یا 35/ یا 45/)
- لیتر 350-450 = 1000 * 35/ - 45/
- 4 یا 5 دیگ 100 لیتری مورد نیاز است .

فضای انبار :

دو قانون کلی

به ازای هر 1000 نفر
برای یک ماه 16 تن
غذا برآورد می کنند.

قانون دوم

برای نگهداری یک تن
غذا 2 m² فضا نیاز
است

شرایط فیزیکی، دما و رطوبت انبار

جیره غذایی در بحران باید شامل سه گروه زیر باشد:

۱- غذای اصلی (غلات و حبوبات)

۲- منبع غنی از انرژی

۳- منبع غنی از پروتئین.

تغذیه در بحران

- مرحله اول (۳-۷ روز اول بعد از بحران)
- مرحله دوم (هفته دوم تا سوم بعد از بحران)
- مرحله سوم (هفته سوم به بعد بحران)

ویژگیهای سبذغذایی در مرحله اول بحران

- تامین حداقل ۲۱۰۰ کیلو کالری و ۵۰ گرم پروتئین
- حاوی حد اقل ۳-۴ نوع از اقلام غذایی
- آب آشامیدنی سالم
- تامین ریزمغذیها
- توزیع قرص مولتی ویتامین برای کلیه افراد (۵ عدد در هفته)
- توزیع کپسول مگادوز ویتامین آ
- استفاده از نمک ید دار
- سهل الهضم بودن برای کودکان و سایر گروههای آسیب پذیر
- غذای کمکی برای کودکان زیر ۲ سال (هر دو روز ۱ بسته)

نمونه ای از سبد غذایی مورد نیاز روزانه در (۷-۳) روز اول بحران
برای ۱ نفر

اقلام غذایی	مقیاس	انرژی (کیلوکالری)	پروتئین (گرم)
نان	450 گرم	1320	35/5
کنسرو ماهی	1 قوطی 180 گرمی	500	40
خرما	100 گرم	250	3/2
بیسکویت	1 بسته 50 گرمی	180	3
جمع		2250	80

شرایط سبذغذایی افراد در مرحله دوم بحران

- تامین حداقل ۲۵۰۰ کیلوکالری و ۵۰ گرم پروتئین
- تامین آب آشامیدنی سالم
- متنوع کردن سبذغذایی (تامین برخی ریز مغذی ها)
- توزیع قرص مولتی ویتامین برای کلیه افراد
- توزیع غذای کمکی برای کودکان زیر ۲ سال (هر دو روز ۱ بسته)

نمونه ای از سبد غذایی روزانه افراد در مرحله دوم بحران

جایگزینها	پروتئین (گرم)	انرژی (کیلو کالری)	مقیاس	اقلام غذایی
1 قوطی 460 گرمی لوبیا چیتی/عدسی	40	500	1 قوطی 180 گرمی	تن ماهی
	35	1320	450 گرم	نان
1 بسته شیر استریل 200 گرمی	2/4	80	30 گرم	پنیر
150 گرم از انواع کمپوتها	-	100	1 بسته 200 سی سی	آب میوه
انواع خشکبار	4/7	325	50 گرم	خشکبار
	3	180	1 بسته 50 گرمی	بیسکویت
	89	2500		جمع

ویژگی سبب غذایی در مرحله سوم بحران

- تامین آب آشامیدنی سالم
- تامین حداقل ۲۵۰۰ کیلوکالری و ۵۰ گرم پروتئین
- **تامین میوه تازه و لبنیات در صورت امکان**
- متنوع بودن سبب غذایی
- استفاده از میوه های خشک در صورت فقدان میوه تازه
- توزیع غذای کمکی برای کودکان زیر دو سال
- توزیع مولتی ویتامین برای کودکان زیر پنج سال و زنان باردار و شیرده
- توزیع جیره خشک مواد غذایی همراه با ظروف مناسب برای پخت غذا

نمونه ای از سبد غذایی روزانه مطلوب در هفته سوم پس از بحران

جایگزینها	پروتئین	انرژی	مقیاس	اقلام غذایی
ماکارونی	7/6	363	100 گرم	برنج
50 گرم از انواع حبوبات	11	170	50 گرم	لوبیا چیتی
انواع نانها	22	728	200 گرم	نان
		176	20 گرم	روغن
		80	20 گرم	قند و شکر
	1/1	35	1 عدد کوچک	سیب زمینی، پیاز
1 بسته شیر	2/4	80	30 گرم	پنیر
گوشت/مرغ	40	500	یک قوطی	کنسرو ماهی
انواع خشکبار	4/7	325	50 گرم	خشکبار
1 عدد سیب	2	100	1 عدد متوسط	میوه (پرتقال)
	95	2600		جمع

<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	نام سازمان توزیع کننده	۱
	سازمان هلال احمر	۲
	کمیته امداد امام خمینی	۳
	نیروی انتظامی	۴
	سایر	۵
شماره چادر:	شماره خانوار:	۶
نام و نام خانوادگی سرپرست خانوار:	تاریخ: / / ۱۳	۷
گروه های آسیب پذیر:		۸
کودکان کمتر از ۶ سال	زن باردار	۹
زنان بی سرپرست و تنها	زن شیرده	۱۰
	افراد معلول	۱۱
	سالمند	۱۲

	تعداد افراد خانوار	زن	۱۳
		مرد	۱۴

تاریخ توزیع چیره	۱۵	۱۶	۱۷	۱۸	۱۹	۲۰	۲۱	۲۲	۲۳	۲۴	۲۵	۲۶	۲۷	۲۸	۲۹	۳۰

راهنما:

با علامت × در مربع مقابل سازمان توزیع کننده غذا، آن را مشخص کنید.
 شماره ۱-۳۰ دفعات توزیع غذاست در بعد از ۳۰ بار دریافت کارت دیگری جایگزین می شود. در مربع مقابل گروه های آسیب پذیر تعداد افراد هر گروه را ثبت کنید مثلاً "تعداد کودکان کمتر از ۶ سال اگر ۲ نفر بود عدد ۲ را ثبت کنید.
 تعداد افراد خانوار را در مربع مقابل آن به تفکیک جنسیت زن و مرد ثبت کنید.

برنامه واحد بهبود تغذیه معاونت بهداشتی پیش از وقوع بحران:

جمع آوری و به روز نگه داشتن شاخص های وضعیت تغذیه استان به تفکیک شهرستان و نگهداری آن در محل های امن و قابل دسترس و ارائه آن به اداره بهبود تغذیه در سطح ستاد

تعیین گروه های آسیب پذیر مثل کودکان کمتر از ۵ سال مبتلا به سوء تغذیه، مادران باردار و شیرده، کودکان، سالمندان و غیره در سطح استان و به تفکیک شهرستان های تحت پوشش و ارائه آن به دفتر تغذیه حوزه معاونت وزارت متبوع هماهنگی با سطوح بالاتر و پائین تر گروه مهندسی بهداشت محیط، بهداشت مدارس و آموزش بهداشت، معاونت بهداشت استان، معاونت درمان دانشگاه متبوع و استان های معین در خصوص فعالیت ها و سیاست های نظارت بر نحوه تغذیه در هنگام وقوع وضعیت اضطراری

آموزش همگانی درباره نحوه تغذیه سالم و بهداشتی در هنگام وقوع وضعیت های اضطراری و اهمیت آن در حفظ سلامت گروه های آسیب پذیر، بهداشت مواد غذایی، تشخیص سلامت مواد غذایی مختلف و نحوه نگهداری و مصرف آن ها در هنگام بحران در سطح استان

آموزش کلیه کارشناسان و دست اندرکاران ذیربط در استان در رابطه با مقوله غذا و تغذیه سالم در هنگام وقوع وضعیت های اضطراری

شرکت فعال در مانورهای آموزشی به منظور شناخت مشکلات و چالش های احتمالی و افزایش آگاهی عمومی مردم و کارشناسان و دست اندرکاران در سطح استان در رابطه با مقوله غذا و تغذیه سالم در هنگام وقوع وضعیت های اضطراری

آموزش پرسشگران (تکمیل پرسشنامه، تکنیک های مصاحبه،
تکمیل و کدگذاری فرم بررسی و انجام اندازه گیری تن سنجی)
در زمینه ارزیابی وضعیت تغذیه

پیگیری تخصیص منابع لازم بخصوص اعتبار به منظور انجام کلیه
فعالیت های فوق

پیگیری تهیه تجهیزات لازم برای انجام کلیه فعالیت های فوق
(ترازو، وزنه شاهد، تخته اندازه گیری قد، پرسشنامه و برگه داده
ها و ...)

پس از وقوع بحران:

- انجام ارزیابی سریع به منظور تعیین وجود یک بحران تغذیه ای (و شدت آن)
- هماهنگی با ارگانهای ذیربط در جهت اجرای مداخلات مناسب بهداشتی - تغذیه ای نظیر برنامه مشارکتی - حمایتی، بهبود وضع تغذیه گروه های آسیب پذیر تغذیه ای
- ارائه گزارش و پیشنهادات اجرایی به کمیته تغذیه در بحران استان
- پایش و ارزشیابی فعالیت های انجام گرفته ویژه کودکان زیر ۵ سال و ارائه گزارش آن به سطوح بالاتر
- ارائه گزارشات فعالیت های انجام شده و تحولات منطقه به صورت منظم به کمیته تغذیه در بحران ستاد
- ارزیابی منطقی وضعیت تغذیه حادثه دیده گان و تصمیم سازی بر اساس نتایج آن

روشهای کمک کننده جهت تعیین اثر بخشی برنامه مدیریت غذا در مناطق بحران زده

بررسی وضعیت غذا در دسترس در صورت وقوع بحران

بررسی نیاز تغذیه ای جمعیت آسیب دیده

محاسبه جیره غذایی روزانه و نیاز گروه های بزرگ

پایش شرایط تغذیه ای جمعیت آسیب دیده.

نظام مراقبت تغذیه

بسته به اقتصاد و ارتباط منطقه ای مناطق بحران زده، باید شرایط تغذیه آنها را پایش کرد.

بهترین شاخص در رابطه با تغییرات تغذیه ای شاخص وزن به قد(در بزرگسالان) است یا اندازه دور بازو(در کودکان).

ارزیابی وضعیت تغذیه در شرایط بحران از نوع ارزیابی جمعیت می باشد.

نتیجه گیری :

- وقوع بحران منجر به دسترسی ناکافی به مواد غذایی، کاهش مراقبتهای بهداشتی، محیط غیر بهداشتی و در نهایت به مخاطره افتادن وضع تغذیه جامعه می گردد.
- کودکان زیر شش سال، مادران باردار و شیرده، کودکان سنین دبستان، نوجوانان و ... از گروه های آسیب پذیر تغذیه ای درمواقع بحران می باشند.
- نقش مشارکت گروههای آسیب پذیر در تصمیم گیری و اجرای مداخلات بسیار ضروری است.
- با توجه به پیامد های بحران نیاز به طراحی و اجرای برنامه مشارکتی- حمایتی مبتنی بر مشارکت مردمی (درگیر نمودن و بسیج دانش آموزان، زنان و...) و همکاری های بین بخشی می باشد.

با تشکر از توجه شما

