Journal of Marine Medicine
Autumn 2022, Volume 4, Issue 3
Pages: 176-182
10.30491/4.3.176

Knowledge, Attitude and Practice of Students of Chabahar University of Maritime and Marine Sciences in the Field of Food Poisoning

Ameneh Marzban [1], Abozar Ansari [2], Mohsen Dowlati [1 *]

1 Department of Health in Disasters and Emergencies, School of Health Management and Information Sciences, Iran University of Medical Sciences, Tehran, Iran
2 Department of Human Ecology, School of Public Health, Shahid Sadoughi University of Medical Sciences, Yazd, Iran

Received: 17 May 2022 **Accepted:** 10 July 2022

Abstract

Background and Aim: Food poisoning is the most common and important form of the food-borne disease caused by consuming contaminated food. The present study was conducted with the aim of determining the knowledge, attitude and practice of students of Chabahar University of Maritime and Marine Sciences in the field of food poisoning.

Methods: The current study was a cross-sectional descriptive study that was conducted in 2022. The research population was all students studying at Chabahar University of Maritime and Marine Sciences. The sample size of 150 people was calculated. The tool of data collection was the questionnaire of knowledge, attitude and practice of students in the field of food poisoning, whose reliability and validity were confirmed.

Results: The mean and standard deviation of students' knowledge, attitude and performance scores were 20.33±3.09, 43.14±5.11 and 13.04±5.64, respectively. The mean knowledge score in 61% of students was estimated at a good level. The mean attitude score in 64% of students was at the moderate level, and practice was reported to be poor in 58%. A statistically significant relationship was observed between knowledge and level of education and practice with a history of poisoning in students ($P<0.05$).

Conclusion: Despite the high level of knowledge and a moderate level of attitude in students, their practice was at a poor level. Considering the sensitive job of naval students in the future who spend a long time on the ship, it is suggested to hold training workshops with the aim of improving their practice in the field of food poisoning.

Keywords: Knowledge, Attitude, Practice, Food Poisoning, Navy.

[Downloaded from jmarmed.ir on 2026-11-23]

[DOI: 10.30491/4.3.176]

*Corresponding author: Mohsen Dowlati, **Email**: dowlati.m@iums.ac.ir
Address: School of Health Management and Information Sciences, Iran University of Medical Sciences, Tehran, Iran.

مجله طب دریا
دوره ۴، شماره ۳، پاییز ۱۴۰۱
صفحات: ۱۸۲-۱۷۶
10.30491/4.3.176

آگاهی، نگرش و عملکرد دانشجویان دانشگاه دریانوردی و علوم دریایی چابهار در زمینه مسمومیت غذایی

آمنه مرزبان [۱]، ابوذر انصاری [۲]، محسن دولتی [۱] *

[۱] گروه سلامت در بلایا و فوریتها، دانشکده مدیریت و اطلاع رسانی پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی ایران، تهران، ایران
[۲] گروه اکولوژی انسانی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد، یزد، ایران

دریافت مقاله: ۱۴۰۱/۰۲/۲۷ **پذیرش مقاله:** ۱۴۰۱/۰۴/۱۹

چکیده

زمینه و هدف: مسمومیت غذایی شایع‌ترین و مهمترین شکل بروز بیماری‌های منتقل شونده از غذا می‌باشد که در اثر مصرف غذای آلوده ایجاد می‌گردد. پژوهش حاضر با هدف تعیین آگاهی و نگرش و عملکرد دانشجویان دانشگاه دریانوردی و علوم دریایی چابهار در زمینه مسمومیت غذایی انجام شد.

روش‌ها: مطالعه حاضر از نوع مقطعی-توصیفی بود که در سال ۱۴۰۰ انجام گرفت. جامعه پژوهش همه دانشجویان شاغل به تحصیل در دانشگاه دریانوردی و علوم دریایی چابهار بودند. حجم نمونه ۱۵۰ نفر محاسبه شد. ابزار جمع‌آوری داده‌ها پرسشنامه آگاهی، نگرش و عملکرد دانشجویان در زمینه مسمومیت غذایی بود که پایایی و روایی آن تایید گردید.

یافته‌ها: میانگین و انحراف معیار نمره آگاهی و نگرش و عملکرد دانشجویان به ترتیب ۳/۰۹±۲۰/۳۳، ۵/۱۱±۴۳/۱۴ و ۵/۶۴±۱۳/۰۴ بود. میانگین نمره آگاهی در ۶۱ درصد افراد در سطح خوب برآورد شد. میانگین نمره نگرش در ۶۴ درصد دانشجویان در سطح متوسط بود و عملکرد در ۵۸ درصد افراد ضعیف گزارش شد. بین آگاهی و سطح تحصیلات و عملکرد با سابقه مسمومیت در دانشجویان ارتباط آماری معنی‌داری مشاهده شد ($P<0/05$).

نتیجه‌گیری: با وجود سطح بالای آگاهی و نگرش متوسط دانشجویان، عملکرد آنها در سطح ضعیفی قرار دارد. با توجه به شغل حساس دانشجویان نیروی دریایی در آینده که مدت طولانی را در کشتی سپری می‌کنند و دور از خانواده از غذایی جمعی استفاده می‌نمایند، برگزاری کارگاه‌های آموزشی با هدف ارتقا عملکرد ایشان در زمینه مسمویت غذایی پیشنهاد می‌گردد.

کلیدواژه‌ها: آگاهی، نگرش، عملکرد، مسمومیت غذایی، نیروی دریایی.

*نویسنده مسئول: **محسن دولتی**. پست الکترونیک: dowlati.m@iums.ac.ir
آدرس: گروه سلامت در بلایا و فوریتها، دانشکده مدیریت و اطلاع رسانی پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی ایران، تهران، ایران.

[Downloaded from jmarmed.ir on 2026-11-23]

[DOI: 10.30491/4.3.176]

مقدمه

مسمومیت غذایی شایعترین و مهمترین شکل بروز بیماری‌های منتقل شونده از غذا می‌باشد که در اثر مصرف غذای آلوده به سموم طبیعی و شیمیایی ایجاد می‌گردد و دوره کمون کوتاه و علایم بالینی گاستروآنتریت حاد از علایم شناخته شده آن است (۱). شایع‌ترین علایم مسمومیت غذایی شامل درد معده، استفراغ و اسهال می‌باشد. مواد غذایی آلوده به فلزات سنگین یا سموم طبیعی نیز می‌توانند در درازمدت مشکلات سلامتی از جمله سرطان و اختلالات عصبی ایجاد کنند (۲). مسمومیت غذایی زمانی اتفاق می‌افتد که شرایط و عملیاتی که غذا را از آلودگی به میکروبها و سموم شیمیایی محافظت می‌نماید به درستی انجام نشود. از جمله این موارد می‌توان به آلودگی در حین بسته بندی و دستکاری غذا، عملیات نامناسب پخت و ذخیره‌سازی، مصرف خام یا نیم پخته گوشت و تخم مرغ، استفاده از شیر خام و غیرپاستوریزه و عدم رعایت بهداشت شخصی در حین مصرف غذا اشاره کرد (۳).

ویروس‌ها، باکتری‌ها و انگلها عوامل عمده بروز مسمومیت‌های غذایی، اسهال و استفراغ هستند که از راه مواد غذایی فاسد و آلوده به بدن منتقل می‌شوند. مسمومیت‌های غذایی گرچه در نگاه اول ساده به نظر می‌رسند، اما در موارد قابل توجهی می‌توانند با خطرات جدی همراه شده یا حتی کشنده باشند. مرگ سالانه نزدیک به سه هزار نفر در کشور آمریکا بر اثر مسمومیت‌های غذایی به خوبی موید این مطلب است. رعایت نکردن نکات بهداشتی در تهیه، توزیع و مصرف موادغذایی به ویژه سهل انگاری در نگهداری صحیح مواد غذایی، مهم‌ترین عامل بروز مسمومیت‌های غذایی است (۴).

سازمان جهانی بهداشت نیز به بیماری‌های ناشی از آلودگی مواد غذایی بعنوان یکی از مهمترین مشکلات بهداشت در دنیای معاصر می‌نگرد (۵). همه ساله میلیون‌ها نفر از مردم در کشورهای مختلف از عوامل بیماری‌زای منتقله از مواد غذایی رنج می‌برند. این مشکلات همچنین تاثیرات مستقیم و غیرمستقیم بر سلامت و اقتصاد کشورها دارد (۶).

بررسی‌های اپیدمیولوژیکی بیماری‌های قابل انتقال از طریق غذا نشان دهنده این است که رفتار مصرف کنندگان مانند خوردن غذاهای خام و کم پخته شده و شرایط بهداشتی ضعیف، نقش مهمی در اپیدمی بیماری ناشی از مواد غذایی دارد (۷).

بروز مسمومیت غذایی، با طریقه آماده سازی، طبخ، مصرف و نگهداری مواد غذایی توسط مصرف کنندگان در ارتباط مستقیم است. بدیهی است که این امر وابسته به میزان آگاهی، نگرش و عملکرد مصرف کنندگان مواد غذایی می‌باشد. سازمان جهانی بهداشت گزارش کرده است که حدود ۴۰ درصد بیماری های منتقل شونده از غذا ناشی از تهیه، پخت و نگهداری نامناسب مواد غذایی در منازل بوده است (۸).

با توجه به افزایش روز افزون جمعیت جهان، تامین غذای سالم و مصرف آن بر اساس اصول بهداشت تغذیه از مفاد مهم شیوه زندگی سالم است. آموزش به عنوان یک شاخص توسعه ای جوامع در سه بُعد دانش، نگرش و مهارت موجب تغییر در رفتار افراد یادگیرنده خواهد شد (۸).

در مطالعات متعددی نشان داده شده که ۲۰ تا ۸۷ درصد موارد عفونت‌های ناشی از غذا عمل‌آوری نادرست در خانه یا خوردن غذاهای خام ناشی می‌شود (۹). عفونت ناشی از مواد غذایی آلوده در افرادی با وضعیت سلامتی ضعیف می‌تواند به راحتی سبب بیماریهای جدی یا مرگ شود. در نوزادان، زنان باردار، بیماران، و افراد مسن عواقب این نوع مسمومیت ها بسیار شدید و حتی کشنده است. بیماری اسهال به تنهایی منجر به فوت حدود ۱/۵میلیون کودک در سال می‌گردد (۱۰).

مطالعات نشان می‌دهد که جوانان در گروه سنی ۲۹-۱۸ سال نسبت به سایر گروه‌های سنی به میزان بیشتری در معرض مسمومیت‌های غذایی هستند (۱). در واقع، گروهی از مردم بیشتر در معرض خطر مسمومیت غذایی هستند از جمله کسانی که به طور مکرر سفر می‌کنند. دانشجویان دریانوردی بعلت اینکه در آینده به طور مداوم ملزم به انجام مسافرت‌های شغلی اجباری خواهند بود دارای ریسک ابتلای بیشتری نسبت به سایرین در برابر مسمومیتهای غذایی هستند. همچنین در دوران دانشجویی به علت زندگی در خوابگاه و استفاده از غذای جمعی شانس مسمومیت‌های غذایی در این گروه بالاتر است. لذا مطالعه حاضر با هدف تعیین آگاهی، نگرش و عملکرد دانشجویان دانشگاه دریانوردی و علوم دریایی چابهار در زمینه مسمومیت غذایی انجام شد.

روش‌ها

این مطالعه از نوع مقطعی-توصیفی بود که در سال ۱۴۰۰ انجام شد. جامعه مطالعه شامل دانشجویان شاغل به تحصیل در دانشگاه دریانوردی و علوم دریایی چابهار بود. این دانشگاه در حال حاضر بعنوان یکی از تخصصی‌ترین دانشگاه‌های کشور در دریانوردی و علوم دریایی بوده و دارای ۳ دانشکده مهندسی دریا، مدیریت و علوم انسانی، علوم دریایی است و بیش از ۳۷۰۰ نفر دانشجو در حال تحصیل در مقاطع کارشناسی، کارشناسی ارشد و دکترا دارد. برای تعیین حجم نمونه بر اساس پایلوت با در نظر گرفتن خطای نوع اول برابر (α=0.05) و خطای آزمون ۶۰٪ و همچنین مقدار SD = 3 با استفاده از فرمول زیر تعداد افراد ۱۵۰ نفر بدست آمد.

$$n = \frac{(SD)^2 \times Z_1^2 - \frac{\alpha}{2}}{d^2} = 150$$

معیارهای ورود به مطالعه دانشجوی دانشگاه دریانوردی و علوم دریایی چابهار بود. معیار خروج از مطالعه دانشجوی انتقالی یا مهمان، پرسشنامه ناقص یا عدم تمایل به همکاری بود. قبل از شروع پژوهش شرایط برای دانشجویان توضیح داده شد و افرادی که تمایل به شرکت در مطالعه داشتند وارد شدند.

[Downloaded from jmarmed.ir on 2026-11-23]

[DOI: 10.30491/4.3.176]

ابزار پژوهش

جمع آوری داده ها با پرسشنامه‌ای که در مطالعه مشابه استفاده شده و روایی آن توسط متخصصین و اساتید مربوطه تایید گردیده بود، انجام شد. مقدار آلفای کرونباخ ۰/۸۵ بدست آمد. پرسشنامه مورد بررسی شامل سوالات دموگرافیک (۶ سوال)، سوالات آگاهی (۲۵ سوال) و سوالات نگرش (۱۷ سوال) و سوالات عملکرد (۱۶ سوال) بود. سوالات آگاهی دارای پاسخ های صحیح برای هر سوال (۱ نمره)، نمی‌دانم و پاسخ نادرست (۰ نمره) بود. لذا هر فرد در محدوده ۲۵-۰ نمره کسب می‌کرد. به نمره ۸-۰ آگاهی ضعیف، ۱۶-۸ متوسط و ۲۴-۱۶ سطح آگاهی خوب اطلاق شد. سوالات نگرش و عملکرد نیز به صورت طیف لیکرت ۵ درجه‌ای، بدین صورت که از ۰ تا ۴ امتیاز گرفتند، نمره دهی شد. محدوده نمره اکتسابی هر فرد در آیتم نگرش ۶۸-۰ بدست آمد که به نمره ۲۳-۰ نگرش ضعیف، ۴۶-۲۳ نگرش متوسط و ۶۸-۴۶ نگرش مطلوب اطلاق شد و محدوده نمره کسب شده افراد در حیطه عملکرد ۴۰-۰ بدست آمد، نمره ۱۴-۰ بعنوان عملکرد ضعیف، ۲۸-۱۴ عملکرد متوسط و ۴۰-۲۸ عملکرد مطلوب در نظر گرفته شد (۱).

تجزیه و تحلیل آماری داده ها

داده ها بعد از کدگذاری وارد نرم افزار SPSS-24 شد. در آمار توصیفی از شاخص‌های آماری چون فراوانی، میانگین و انحراف استاندارد استفاده شد و در آمار استنباطی جهت مقایسه و بررسی ارتباط بین متغیرها از آزمون آنالیز واریانس، تی تست مستقل استفاده شد. سطح معنی داری کمتر از ۰/۰۵ در نظر گرفته شد.

ملاحظات اخلاقی

به دانشجویان اطمینان داده شد که تمام پرسشنامه‌ها ضمن حفظ محرمانه بودن، برای تحلیل آماری یک جا گردآوری می‌شوند. کلیه اصول بیانیه هلسینکی در انجام این پژوهش رعایت گردید.

نتایج

میانگین سنی دانشجویان مورد مطالعه ۳±۲۲/۴ بود. از میان دانشجویان ۶۵/۴ درصد مذکر و ۳۴/۶ درصد مونث بودند. اکثریت مجرد (۵۸ درصد) و در مقطع کارشناسی (۷۰ درصد) مشغول به تحصیل بودند. ۶۰ درصد از دانشجویان در دانشکده مهندسی دریا درس می‌خواندند. ۶۴ درصد از دانشجویان مورد مطالعه دارای سابقه مسمویت قبلی بودند (جدول-۱).

میانگین نمره آگاهی و نگرش و عملکرد دانشجویان به ترتیب ۳/۰۹±۲۰/۳۳، ۵/۱۱±۴۳/۱۴ و ۵/۶۴±۱۳/۰۴ بود. نتایج نشان داد که میانگین نمره آگاهی در ۶۱ درصد افراد در سطح خوب بود. میانگین نمره نگرش در ۶۴ درصد دانشجویان در سطح متوسط بود و عملکرد در ۵۸ درصد افراد ضعیف گزارش شد (جدول-۲).

جدول-۱. توزیع فراوانی متغیرهای دموگرافیک در دانشجویان مورد مطالعه

متغیر		تعداد	درصد
جنس	مرد	۹۸	۶۵,۴
	زن	۵۲	۳۴,۶
وضعیت تاهل	مجرد	۸۷	۵۸
	متاهل	۶۳	۴۲
سطح تحصیلات	کارشناسی	۱۰۵	۷۰
	کارشناسی ارشد	۳۰	۲۰
	دکتری	۱۵	۱۰
دانشکده	دانشکده مهندسی دریا	۶۰	۴۰
	مدیریت و علوم انسانی	۴۵	۳۰
	علوم دریایی	۴۵	۳۰
سابقه مسمومیت قبلی در دوران دانشجویی	بله	۹۶	۶۴
	خیر	۵۴	۳۶

جدول-۲. میانگین نمره آگاهی و نگرش دانشجویان در رابطه با مسمومیت غذایی

متغیر	محدوده نمره	انحراف معیار± میانگین	وضعیت نمره (درصد)		
			خوب	متوسط	ضعیف
آگاهی	۲۵- ۰	۳/۰۹±۲۰/۳۳	۶۱	۲۵	۱۴
نگرش	۶۸- ۰	۵/۱۱±۴۳/۱۴	۱۹	۶۴	۱۷
عملکرد	۴۰-۰	۵/۶۴±۱۳/۰۴	۱۹	۲۳	۵۸

[Downloaded from jmarmed.ir on 2026-11-23]

[DOI: 10.30491/4.3.176]

بین میانگین متغیر آگاهی و سطح تحصیلات ارتباط آماری معنی داری مشاهده شد (P=۰/۰۳). بین میانگین متغیر عملکرد با سابقه مسمومیت در دانشجویان مورد بررسی اختلاف معناداری ثبت گردید (P=۰/۰۰) (جدول-۳).

همانگونه که جدول-۴ نشان می‌دهد، بین متغیرهای آگاهی، نگرش و عملکرد، همبستگی مثبت و معناداری وجود دارد که ضریب همبستگی بین نگرش و عملکرد بزرگتر می‌باشد.

جدول-۳. توزیع میانگین و انحراف معیار آگاهی، نگرش و عملکرد دانشجویان بر حسب متغیرهای دموگرافیک

متغیر			آگاهی		نگرش		عملکرد	
			میانگین	انحراف معیار	میانگین	انحراف معیار	میانگین	انحراف معیار
جنس		مرد	۱۸/۲۴	۳/۷۱	۴۳/۶۹	۵/۶۳	۱۳/۰۶	۵/۵۷
		زن	۱۸/۱۱	۳/۳۶	۴۳/۵۲	۵/۵۷	۱۳/۱۴	۵/۳۰
P value			۰/۵۲		۰/۳۱		۰/۴۱	
وضعیت تاهل		مجرد	۱۸/۲۲	۳/۲۳	۴۲/۳۰	۵/۲۳	۱۲/۹۸	۵/۱۶
		متاهل	۱۸/۳۲	۳/۰۵	۴۲/۷۱	۵/۲۹	۱۲/۸۷	۵/۲۴
P value			۰/۷۵		۰/۳۹		۰/۶۳	
سطح تحصیلات		کارشناسی	۱۵/۰۳	۳/۶۵	۴۳/۶۸	۵/۱۸	۱۳/۸۰	۵/۵۷
		کارشناسی ارشد	۱۸/۷۰	۳/۱۱	۴۳/۵۲	۵/۲۳	۱۳/۰۹	۵/۰۴
		دکتری	۲۳/۷۴	۳/۳۲	۴۳/۴۷	۵/۹۹	۱۳/۵۴	۵/۲۴
P value			۰/۰۳		۰/۳۷		۰/۳۲	
دانشکده		دانشکده مهندسی دریا	۱۸/۳۸	۳/۰۱	۴۳/۷۷	۵/۳۳	۱۳/۵۳	۵/۷۴
		مدیریت و علوم انسانی	۱۸/۵۷	۳/۴۱	۴۳/۳۳	۵/۵۲	۱۳/۱۴	۵/۲۸
		علوم دریایی	۱۸/۶۴	۳/۲۲	۴۳/۵۳	۵/۴۱	۱۳/۰۷	۵/۲۳
P value			۰/۲۷		۰/۳۰		۰/۱۹	
سابقه مسمومیت	**قبلی** در دوران دانشجویی	بله	۱۸/۷۹	۳/۳۲	۴۳/۵۶	۵/۴۵	۱۳/۳۴	۵/۰۲
		خیر	۱۸/۰۲	۳/۶۸	۴۳/۶۶	۵/۵۵	۲۵/۷۰	۵/۲۵
P value			۰/۲۸		۰/۴۲		۰/۰۰	

جدول-۴. ضریب همبستگی بین متغیرهای آگاهی، نگرش و عملکرد در دانشجویان مورد بررسی

	آگاهی	نگرش	عملکرد
آگاهی	۱		
نگرش	۰/۵۳**	۱	
عملکرد	۰/۵۶**	۰/۶۳**	۱

**<0/001

بحث

برخی جمعیت‌ها بیشتر از سایرین در معرض مسمومیت غذایی هستند. خطر عفونت و عوارض ناشی از مسمومیت غذایی در افراد با سیستم ایمنی ضعیف یا بیماری خود ایمنی بیشتر است. لذا این مطالعه با هدف تعیین آگاهی، نگرش و عملکرد دانشجویان دانشگاه دریانوردی و علوم دریایی چابهار در زمینه مسمومیت غذایی انجام گرفت. میانگین نمره آگاهی دانشجویان ۳/۰۹±۲۰/۳۳ بود. نتایج نشان داد که میانگین نمره آگاهی در ۶۱ درصد افراد در سطح خوب است. این یافته با نتایج مطالعه Yusof و همکاران (۱۱)، Shati و همکاران (۱۲)، Odeyemi و همکاران (۱۳) همسو است. در مطالعه اسلامی و همکاران در دانشجویان یزد ۶۳/۴ درصد از دانشجویان سطح آگاهی متوسطی داشتند (۵). در مطالعه نوری مطلق و همکاران در دانشجویان ایلام در زمینه آگاهی ۱۸/۵ درصد دارای آگاهی خوب، ۱۶/۲ درصد متوسط و ۲/۴ درصد دارای آگاهی ضعیف بودند (۱۴). در مطالعه Sharif در عربستان بیش از ۵۰ درصد از دانش‌آموزان آگاهی نداشتند که تخم‌مرغ خام و پنیر سفید خام خطر مسمومیت غذایی بالایی دارند (۱۵).

میانگین نمره نگرش دانشجویان دانشگاه دریانوردی و علوم دریایی چابهار ۵/۱۱±۴۳/۱۴ بود. نتایج نشان داد که میانگین نمره نگرش در ۶۴ درصد دانشجویان در سطح متوسط است. این یافته با نتایج مطالعه اسلامی و همکاران (۵) و رضایی پندری و همکاران (۱) همخوانی ندارد. در مطالعه نوری مطلق و همکاران ۷۷/۶ درصد

[Downloaded from jmarmed.ir on 2026-11-23]

[DOI: 10.30491/4.3.176]

از دانشجویان دارای نگرش خوب بودند (۱۴). در مطالعه Sharif و همکاران در عربستان ۵۰ درصد دانشجویان نگرش ضعیفی در زمینه مسمومیت غذایی داشتند (۱۵).

میانگین نمره عملکرد دانشجویان مورد مطالعه حاضر ۱۳/۰۴±۵/۶۴ بود. نتایج نشان داد که میانگین نمره عملکرد در ۵۸ درصد افراد ضعیف است. این یافته با نتایج مطالعه رضایی پندری و همکاران (۱)، اسلامی و همکاران (۵) و Zyoud و همکاران (۱۶) همسو است اما با نتایج مطالعه Sharif (۱۵) همخوانی ندارد. علیرغم نمره آگاهی خوب دانشجویان در زمینه مسمومیت غذایی افراد عملکرد خوبی در این زمینه نداشتند که نشان‌دهنده بی‌ثمر بودن و کاربردی نبود اطلاعات دانشجویان است. از طرفی بدلیل محدودیتهای زندگی دانشجویی و خوابگاهی این امکان وجود دارد که دانشجویان برخلاف داشتن دانش کافی نتوانند رفتار صحیح غذایی داشته باشند.

بین میانگین متغیر آگاهی و سطح تحصیلات ارتباط آماری معنی داری مشاهده شد (P=۰/۰۳). این یافته با نتایج مطالعه رضایی پندری و همکاران (۱)، Munir و همکاران (۱۷)، Soon و همکاران (۱۸) و Izyan و همکاران (۱۹) همسو است. بدیهی است که دانشجویانی که در مقاطع بالاتر مشغول به تحصیل هستند با توجه به گذراندن واحدهای بیشتر مرتبط با موادغذایی آگاهی بیشتری نیز در این زمینه داشته باشند.

بین میانگین متغیر عملکرد با سابقه مسمومیت در دانشجویان مورد بررسی اختلاف معناداری مشاهده گردید (P=۰/۰۰). این یافته با نتایج مطالعه رضایی پندری و همکاران (۱)، اسلامی و همکاران (۵)، یوسف و همکاران (۱۱)، Mekonnen و همکاران (۲۰) همخوانی دارد اما با نتایج مطالعه Zyoud و همکاران (۱۶) همسو نیست. به نظر می‌رسد با تجربه مسمومیت غذایی، فرد حساسیت بیشتری نسبت به رفتار صحیح غذایی خود بدست آورده و همچنین درصدد افزایش دانش خود درباره سبک زندگی سالم تغذیه‌ای باشد لذا عملکرد بهتری نیز داشته باشد.

بین متغیرهای آگاهی، نگرش و عملکرد، همبستگی مثبت و معناداری وجود دارد که ضریب همبستگی بین نگرش و عملکرد بزرگتر می‌باشد. این یافته با نتایج مطالعه رضایی پندری و همکاران در دانشجویان علوم پزشکی شهید صدوقی یزد (۱)، و Sharif و همکاران در دانشجویان عربستانی (۱۵) همسو است.

از محدودیت‌های مطالعه حاضر می‌توان به مقارن شدن اجرای مطالعه با پاندمی کرونا و تکمیل پرسشنامه‌ها بصورت مجازی اشاره کرد. همچنین بررسی نگرش و عملکرد افراد از طریق پرسشنامه خودگزارش‌دهی از دیگر محدودیتهای مطالعه حاضر است. اجرای مطالعه‌ای مداخله‌ای که به بررسی تاثیر آموزش بر رفتارهای بهداشتی غذایی در دانشجویان رشته‌های علوم دریایی می‌پردازد پیشنهاد می‌شود.

نتیجه‌گیری

با وجود سطح بالای آگاهی و نگرش متوسط دانشجویان دانشگاه دریانوردی و علوم دریایی چابهار و عملکرد ضعیف آنها در زمینه مسمومیت غذایی، برگزاری کارگاه‌های آموزشی کاربردی برای این گروه توصیه می‌شود.

تشکر و قدردانی: نویسندگان مراتب سپاس و قدردانی خود را از تمامی دانشجویانی که در این مطالعه شرکت کردند ابراز می‌دارند.

نقش نویسندگان: همه نویسندگان در نگارش اولیه مقاله یا بازنگری آن سهیم بودند و همه با تایید نهایی مقاله حاضر، مسئولیت دقت و صحت مطالب مندرج در آن را می پذیرند.

تضاد منافع: نویسندگان تصریح می کنند که هیچ گونه تضاد منافعی در مطالعه حاضر وجود ندارد.

منابع

1. Ghod Elahi M, Hekmati M, Esmaeili D, Ziarati P, Yousefi M. Antibacterial Activity of Modified Carvacrol against Staphylococcus epidermidis and Pseudomonas aeruginosa. Novelty in Clinical Medicine. 2022; 1(4): 192-196. doi: 10.22034/ncm.2022.350997.1051

2. Marzban A, Emami P. The Importance of Food Safety in Disasters - a glance at the recent Flood in Iran (July 2022). Novelty in Clinical Medicine. 2022; 1(4): 204-205. doi: 10.22034/ncm.2022.353717.1054

3. Marzban A, Rahmanian V, Shirdeli M, Barzegaran M. Knowledge, Attitude, and Practice about Food Hygiene and Safety among Food Catering Staff in Yazd. The Journal of Tolooebehdasht. 2019. doi:10.18502/tbj.v18i3.1444

4. Rabori MM, Avazpour M, Eskandarinasab M, Khalooei A. Food safety knowledge, attitude, and practice among restaurant food handlers in Kerman, Iran. Journal of Environmental Treatment Techniques. 2020;8(1):535-9.

5. Eslami H, Marzban A, AkramiMohajeri F, Rezaei Z, Rafati Fard M. Students' knowledge and attitude of hygiene and food safety at Shahid Sadoughi University of Medical Sciences in Yazd, Iran. Journal of community health research. 2015;4(3):159-67.

6. Sarsangi V, Taghizadeh M, Sharafati Chaleshtori R. Evaluation of knowledge and attitude of students of Kashan University of medical sciences about food hygiene and storage. Food Hygiene. 2018;8:73-83.

7. Janjani H, Mehralian M, Shamsizadeh Z, Sangsefidi ZS, Khashij M. Knowledge and practice of people in Kermanshah regarding food hygiene and

[Downloaded from jmarmed.ir on 2026-11-23]

[DOI: 10.30491/4.3.176]

safety. Journal of School of Public Health & Institute of Public Health Research. 2018;16(1).
8. Haji Mohammadi B, Ehrampoush MH, Khalatbari S, Amiri A, Gerayllo S, Hosseini M. Knowledge, attitude and practice of women living in Yazd, Iran regarding food poisoning. Journal of School of Public Health and Institute of Public Health Research. 2015;12(3):81-95.
9. Hassan N, Kamarulzaman N, Nawi MN. Factors influencing consumers' knowledge towards contaminated peanut-based products. International Food Research Journal. 2018;25:S147-S56.
10. Yusof AMM, Rahman NA, Haque M. Knowledge, attitude, and practice toward food poisoning among food handlers and dietetic students in a public university in Malaysia. Journal of pharmacy & bioallied sciences. 2018;10(4):232. doi:10.4103/JPBS.JPBS_141_18
11. Yusof AM, Rahman NA, Haque M. Knowledge, attitude, and practice toward food poisoning among food handlers and dietetic students in a public university in Malaysia. Journal of pharmacy & bioallied sciences. 2018;4(10):232. doi:10.4103/JPBS.JPBS_141_18
12. Shati AA, Al Qahtani SM, Shehata SF, Alqahtani YA, Aldarami MS, Alqahtani SA, et al. Knowledge, Attitudes, and Practices towards Food Poisoning among Parents in Aseer Region, Southwestern Saudi Arabia. InHealthcare. 2021;9(12):1650. doi:10.3390/healthcare9121650
13. Odeyemi OA, Sani NA, Obadina AO, Saba CK, Bamidele FA, Abughoush M, et al. Food safety knowledge, attitudes and practices among consumers in developing countries: An international survey. Food research international. 2019;16(1):86-90. doi:10.1016/j.foodres.2018.10.030
14. Noorimotlagh Z MM, Nourmoradi H, Shafieyan Z, Banavi P. Study of knowledge and attitude of among Ilam University of Medical Sciences students regarding to food sanitation and safety. Scientific Journal of Ilam University of Medical Sciences. 2016;23(3):8-15.
15. Sharif L A-MT. Knowledge, attitude and practice of Taif University students on food poisoning. Food Control. 2010;1(21):55-60. doi:10.1016/j.foodcont.2009.03.015
16. Zyoud SE, Shalabi J, Imran K, Ayaseh L, Radwany N, Salameh R, et al. Knowledge, attitude and practices among parents regarding food poisoning: a cross-sectional study from Palestine. BMC public health. 2019;19:1-10. doi:10.1186/s12889-019-6955-2
17. Munir S, Ali SH. Assessing Awareness, Attitude, and Practice of Food Safety Among the Population of Quetta, Pakistan. Advances in Bioscience and Bioengineering. 2019;3(7):43. doi:10.11648/j.abb.20190703.14
18. Soon JM, Wahab IR, Hamdan RH, Jamaludin MH. Structural equation modelling of food safety knowledge, attitude and practices among consumers in Malaysia. PloS one. 2020;7(15):e0235870. doi:10.1371/journal.pone.0235870
19. Izyan FN, Zuraini MI, Maria MS, Lovelyna BJ, Maimunah M, Afzan AS. A Preliminary Study on Food Safety Knowledge, Attitude and Practices Among Home-Based Food Providers In Klang Valley, Malaysia. Malaysian Applied Biology. 2019; 48 (2):157-60.
20. Mekonnen B, Solomon N, Yosef T. Knowledge, Attitude, Practice and Food Poisoning Associated Factors among Parents in Bench-Sheko Zone, Southwest Ethiopia. International journal of general medicine. 2021;14:1673. doi:10.2147/IJGM.S294294

[Downloaded from jmarmed.ir on 2026-11-23]

[DOI: 10.30491/4.3.176]