

دوره یازدهم، خرداد و تیر ۱۳۹۱، ۱۸۴-۱۷۹

بررسی میزان سرب در آبنبات، شکلات و آدامس عرضه شده در شهر کرمان و مقایسه آن با مقادیر مجاز ارائه شده توسط FDA در سال ۱۳۸۸: گزارش کوتاه

محمد ملکوتیان^۱، محمود نکویی مقدم^۲، آزاده جتئی^۳، ملیحه پورشعبان مازندرانی^۳

دریافت مقاله: ۸۸/۱۰/۸ ارسال مقاله به نویسنده جهت اصلاح: ۸۸/۱۲/۲۵ دریافت اصلاحیه از نویسنده: ۹۰/۴/۱۳ پذیرش مقاله: ۹۰/۴/۲۰

چکیده

زمینه و هدف: کودکان در مقابل آلودگی فلزات سنگین خصوصاً سرب در زنجیره غذایی خود بسیار حساس و آسیب پذیر می باشند، لذا تجمع مقادیر نسبتاً بالای سرب در آن ها نگران کننده است. مطالعه با هدف بررسی میزان سرب در آبنبات، شکلات و آدامس و در صورت لزوم اعلام هشدارهای پیشگیرانه انجام شد.

مواد و روش ها: پژوهش مقطعی است که در تابستان سال ۱۳۸۸ انجام گرفت. از کلیه انواع شکلات ها و آدامس های موجود در سطح شهر کرمان به طور سرشماری نمونه برداری انجام شد. از ۲۶ نوع شکلات و آبنبات موجود در شهر کرمان ۷۸ عدد و از ۸ مارک آدامس ۲۴ عدد تهیه شد. پس از آماده سازی نمونه ها، میزان سرب آن ها با دستگاه اسپکتروفتومتری جذب اتمی شعله ای (Philips, model: PMQ100-X) اندازه گیری گردید. اطلاعات جمع آوری شده به صورت توصیفی (میانگین و انحراف معیار) گزارش گردیدند.

یافته ها: حداقل میزان سرب در نمونه های شکلات و آبنبات ۳/۱۸ میکروگرم بر گرم مربوط به چهار نمونه ساخت کشور ایران: دو نمونه شکلات به نام های شیرین ملودی و کارولین آیدین و دو نمونه آبنبات به نام های نسکافه آیدین و عسلی اکوان به دست آمد. حداکثر میزان سرب ۵/۲۲ میکروگرم بر گرم مربوط به نمونه میوه ای، تحت نام آبنبات گیلاسی آنا تا به دست آمد. میانگین میزان سرب موجود در کلیه نمونه های شکلات ۳/۳۱۸ میکروگرم بر گرم بود. حداکثر میزان سرب در نمونه های آدامس ۲۷/۲۰ میکروگرم بر گرم مربوط به نمونه ای تحت نام آدامس ریلکس ترکیه و حداقل آن ۳/۲۰ میکروگرم بر گرم مربوط به آدامس با طعم موز اریون و آدامس لت اسپوت (کره جنوبی) و آدامس آویژه ساخت ایران بود. میانگین میزان سرب در نمونه های آدامس ۴/۵۷۶ میکروگرم بر گرم به دست آمد.

نتیجه گیری: از آن جا که در مجموع میزان سرب در نمونه های آزمایش شده بیش از حد مجاز تعیین شده توسط سازمان FDA (۱) میکروگرم در گرم) به دست آمد، لذا توصیه می شود که مراقبت ها و کنترل های بهداشتی بیشتری اعمال شود تا از ورود محصولات با میزان بالای سرب ممانعت به عمل آید. کارخانه های سازنده نیز ملزم به رعایت استانداردها و حدود مجازی شوند که تدوین آن ها در زمره ضروریات بهداشتی است.

واژه های کلیدی: سرب، آبنبات، شکلات، آدامس، کودکان، کرمان

۱- (نویسنده مسئول) استاد مرکز تحقیقات بهداشت محیط و گروه آموزشی بهداشت محیط، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی کرمان

تلفن: ۰۳۴۱-۳۲۰۵۰۷۴، دورنگار: ۰۳۴۱-۳۲۰۵۱۰۵، پست الکترونیکی: m.malakootian@yahoo.com

۲- دانشیار گروه آموزشی مدیریت خدمات بهداشتی درمانی، دانشکده مدیریت و اطلاع رسانی، دانشگاه علوم پزشکی کرمان

۳- کارشناس گروه آموزشی مهندسی بهداشت محیط، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی کرمان

مقدمه

هلند، کره جنوبی، ترکیه، مالزی و ژاپن بود که در فروشگاه‌های سطح شهر عرضه و در دسترس عموم قرار داشتند. سپس از هر یک از نمونه‌های آدامس، شکلات و آبنبات یک گرم را وزن و سپس ۶ میلی‌لیتر اسیدنیتریک غلیظ و ۲ میلی‌لیتر آب اکسیژنه به آن اضافه نموده تا هضم گردیدند. نمونه‌ها به مدت ۱ ساعت در دمای ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد حرارت داده شدند تا به طور کامل در حلال حل شوند. آن‌گاه با آب مقطر به حجم ۱۰ میلی‌لیتر رسانده شدند. میزان سرب نمونه‌ها با دستگاه اسپکتروفتومتری جذب اتمی از نوع شعله‌ هوا- استیلن (Philips PMQ100X ساخت کشور انگلستان) اندازه‌گیری شد. منحنی کالیبراسیون با کاربرد محلول‌های تیترازول سرب با غلظت‌های (۰/۱، ۰/۲، ۰/۳، ۰/۴، ۰/۵، ۱، ۱۰، ۱۰۰ و ۱۰۰۰ میلی‌گرم در لیتر)، رسم و آن‌گاه با توجه به میانگین اعداد جذبی حاصله از دستگاه، غلظت سرب موجود در هر نمونه تعیین گردید [۵]. کلیه مواد شیمیایی مصرفی ساخت کارخانه Merck آلمان بودند. سپس میلی‌گرم در لیتر غلظت سرب موجود نمونه‌ها با استفاده از فرمول زیر بر حسب میکروگرم بر گرم گزارش گردیدند:

$$\mu\text{g/g} = \frac{\text{حجم نمونه (mL)} \times \text{غلظت سرب در محلول نمونه (}\mu\text{g/Lit)}}{\text{وزن نمونه (gr)} \times 100}$$

داده‌ها با استفاده از نرم‌افزار SPSS نسخه ۱۵ تحلیل گردید. نتایج به صورت میانگین و انحراف معیار (آمار توصیفی) گزارش گردیدند.

نتایج

حداکثر، حداقل و میانگین میزان سرب هر یک از نمونه‌ها در جدول ۱ آورده شده است. حداقل میزان سرب در نمونه‌های شکلات و آبنبات ۳/۱۸ میکروگرم بر گرم و مربوط به چهار نمونه ساخت کشور ایران، دو نمونه شکلات‌های شیرین ملودی و کارولین آیدین و دو نمونه آبنبات‌های نسکافه آیدین و عسلی اکوان می‌باشد. حداکثر میزان سرب ۵/۲۲ میکروگرم بر گرم مربوط به نمونه‌های میوه‌ای، قرمز رنگ و تحت نام آبنبات میوه‌ای

کودکان حساس‌ترین و آسیب‌پذیرترین گروه سنی در مقابل هر نوع آلودگی فلزات سنگین هستند. لذا حضور مقادیر نسبتاً بالای فلزات سنگین در زنجیره غذایی، نگران‌کننده است [۱]. دل درد، یبوست و آنمی از اثرات مزمن مسمومیت سربی می‌باشد. سرب جذب شده در سیستم عصبی و کلیه‌ها مقادیر زیادی سم تولید می‌کند [۲]. تحقیقات نشان داده است که وقتی سطح سرب خون از ۱ به ۱۰ میکروگرم در دسی‌لیتر افزایش یابد ضریب هوشی کاهش می‌یابد [۲]. شربنی‌هایی مانند آدامس و آبنبات از جمله مواد غذایی می‌باشند که ممکن است آلوده به سرب باشند. با وجود این که این مواد غذای کامل محسوب نمی‌شوند، به مقدار زیاد توسط کودکان و بعضاً زنان باردار مصرف می‌گردند. محبوبیت و مصرف این قبیل محصولات روز به روز در حال افزایش است [۱]. در ایران استاندارد برای حدود مجاز سرب در این فرآورده‌ها وجود ندارد. استانداردهای کشور ترکیه حد مجاز سرب در آدامس و آبنبات را ۰/۱ و ۰/۲ میکروگرم در گرم و حد مجاز میزان سرب در آبنبات‌های کاکائویی را ۱ میکروگرم بر گرم تعیین نموده است [۳]. حد مجاز اعلام شده توسط سازمان غذا و داروی آمریکا (FDA)، ۱ میکروگرم بر گرم می‌باشد [۴].

این تحقیق با هدف تعیین میزان سرب در انواع شکلات، آبنبات و آدامس عرضه شده در سطح شهر کرمان و مقایسه نتایج آن با استاندارد سازمان FDA انجام گرفت تا از این ره‌گذر با توصیه‌های لازم، سطح بهداشت جامعه ارتقاء یابد.

مواد و روش‌ها

این مطالعه از نوع مقطعی است که در تابستان ۱۳۸۸ انجام گرفت. ابتدا با بررسی میدانی انواع مختلف آبنبات، شکلات و آدامس عرضه شده در خرده‌فروشی‌های سطح شهر کرمان مشخص و سپس به طور سرشماری از انواع مختلف نمونه‌گیری شد. از ۲۶ نوع شکلات و آبنبات موجود ۷۸ عدد و از ۸ مارک آدامس ۲۴ عدد تهیه شد. این نمونه‌ها ساخت کشورهای ایران،

کشور کره جنوبی و آدامس آویژه ساخت ایران می‌باشد. متوسط میزان سرب موجود در نمونه‌های شکلات ۳/۳۱۸ میکروگرم بر گرم و در نمونه‌های آدامس ۴/۵۷۶ میکروگرم بر گرم می‌باشد که میانگین میزان سرب نمونه‌های آدامس در مقایسه با نمونه‌های شکلات آزمایش شده بیشتر می‌باشد.

(گیلاسی) آنا تا می‌باشد. حداکثر میزان سرب در نمونه‌های آدامس ۲۷/۲۰ میکروگرم بر گرم مربوط به نمونه‌ای ساخت کشور ترکیه با نام آدامس ریلکس (Relax) است. حداقل میزان سرب ۳/۲۰ میکروگرم بر گرم مربوط به آدامس با طعم موز اریون (Orion) و آدامس لت اسپوت (Lotte Spout) ساخت

جدول ۱- حداکثر، حداقل و میانگین غلظت سرب در نمونه‌های شکلات، آبنبات و آدامس آزمایش شده بر حسب میکروگرم بر گرم

| نام محصول | کشور سازنده | حداقل میزان سرب (µg/g) | حداکثر میزان سرب (µg/g) | میانگین غلظت سرب (µg/g±SD) |
|--------------------------------|-------------|------------------------|-------------------------|----------------------------|
| آدامس Relax | ترکیه | ۳/۸۰ | ۲۷/۲۰ | ۱۱/۸۸۰±۱۳/۲۶۰ |
| آدامس آویژه | ایران | ۳/۲۰ | ۴/۰۰ | ۳/۵۹۰±۰/۴۴۰ |
| آدامس Orion | کره جنوبی | ۳/۲۰ | ۳/۵۰ | ۳/۳۲۰±۰/۱۵۰ |
| آدامس شبک | ایران | ۳/۳۰ | ۳/۹۰ | ۳/۳۵۰±۰/۳۵۰ |
| آدامس Fusen | ژاپن | ۳/۳۰ | ۴/۹۰ | ۳/۸۳۰±۰/۹۲۰ |
| آدامس Barly | ایران | ۳/۴۰ | ۳/۸۰ | ۳/۶۹۰±۰/۲۵۰ |
| آدامس Orbit | هلند | ۳/۴۰ | ۳/۴۰ | ۳/۳۹۰±۰/۰۰۵ |
| آدامس Lotte Spout | کره جنوبی | ۳/۲۰ | ۳/۹۰ | ۳/۵۵۰±۰/۳۸۰ |
| تافی کاکائویی آیدین | ایران | ۳/۵۰ | ۳/۵۰ | ۳/۴۶۰±۰/۰۵۰ |
| شکلات کاکائویی مونس | ایران | ۳/۴۰ | ۳/۴۰ | ۳/۳۹۰±۰/۰۰۵ |
| شکلات قهوه آرتیمان | ایران | ۳/۲۰ | ۳/۳۰ | ۳/۲۲۰±۰/۰۵۰ |
| شکلات کاکائویی Ghufunkoll | ایران | ۳/۲۰ | ۳/۵۰ | ۳/۳۳۰±۰/۱۵۰ |
| تافی کاکائویی آنا تا | ایران | ۳/۴۰ | ۳/۵۰ | ۳/۴۳۰±۰/۰۵۰ |
| آبنبات نسکافه آیدین | ایران | ۳/۱۸ | ۳/۲۰ | ۳/۱۹۰±۰/۰۰۵ |
| آبنبات قهوه آیدین | ایران | ۳/۲۰ | ۳/۳۰ | ۳/۲۵۰±۰/۰۵۰ |
| آبنبات نوشابه ای آیدین | ایران | ۳/۳۰ | ۳/۴۰ | ۳/۳۳۰±۰/۰۵۰ |
| آبنبات عسلی اکوان | ایران | ۳/۱۸ | ۳/۴۰ | ۳/۳۹۰±۰/۰۰۵ |
| شکلات کارولین آیدین | ایران | ۳/۱۸ | ۳/۲۰ | ۳/۱۹۰±۰/۰۰۵ |
| شکلات کاکائویی Dollar | ترکیه | ۳/۴۰ | ۳/۶۱ | ۳/۳۹۰±۰/۰۰۵ |
| شکلات کاکائویی Vochelle | مالزی | ۳/۶۰ | ۳/۶۰ | ۳/۶۰۰±۰/۰۰۶ |
| شکلات شیری ملودی | ایران | ۳/۱۸ | ۳/۲۰ | ۳/۱۹۰±۰/۰۱۰ |
| شکلات کاکائویی ملودی | ایران | ۳/۲۰ | ۳/۳۰ | ۳/۲۶۰±۰/۰۵۰ |
| شکلات کاکائویی Ehic | ترکیه | ۳/۳۹ | ۳/۴۰ | ۳/۳۹۰±۰/۰۰۵ |
| شکلات کاکائویی فرمند | ایران | ۳/۱۹ | ۳/۲۰ | ۳/۱۹۰±۰/۰۱۰ |
| شکلات کاکائویی چیچک | ایران | ۳/۱۹ | ۳/۲۰ | ۳/۲۰۰±۰/۰۰۵ |
| شکلات کاکائویی Class | ایران | ۳/۴۰ | ۳/۵۰ | ۳/۴۶۰±۰/۰۵۰ |
| آبنبات میوه ای آیدین | ایران | ۳/۵۰ | ۳/۶۰ | ۳/۵۵۰±۰/۱۳۰ |
| آبنبات میوه ای (گیلاسی) آنا تا | ایران | ۲/۷۰ | ۵/۲۲ | ۳/۹۸۰±۱/۰۶۰ |
| آبنبات شیری آیدین پاستیلی | ایران | ۳/۵۰ | ۳/۶۱ | ۳/۵۳۰±۰/۱۱۰ |
| آبنبات شکری بن بن طلایی | ایران | ۳/۴۰ | ۳/۵۰ | ۳/۴۶۰±۰/۰۵۰ |
| آبنبات شکری رانا | ایران | ۳/۶۰ | ۳/۷۰ | ۳/۶۶۰±۰/۲۳۰ |
| کارامل نعنائی آنا تا | ایران | ۳/۴۰ | ۳/۸۴ | ۳/۷۳۰±۰/۱۱۰ |
| آبنبات شکری دیوان | ایران | ۳/۵۰ | ۳/۶۱ | ۳/۵۶۰±۰/۰۵۰ |
| کارامل میوه‌ای آنا تا | ایران | ۳/۵۰ | ۳/۶۱ | ۳/۵۶۰±۰/۰۵۰ |

بحث

همکاران نیز در نیجریه میزان سرب شکلات را در محدوده ۰/۰۶۹۸ تا ۰/۰۱۱۹ میکروگرم بر گرم گزارش نمودند که بسیار کمتر از مقادیر به دست آمده در این بررسی است [۸].

نتیجه گیری

مقدار سرب اندازه گیری شده در نمونه های مورد بررسی هم از استاندارد FDA و هم از نتایج مطالعات انجام شده در برخی کشورها بیشتر است. لذا در مرحله اول تدوین استاندارد ملی برای حد مجاز سرب در این گونه فرآورده ها ضروریست، در مراحل بعدی می توان از اتخاذ تدابیر مدیریتی در کارخانجات تولیدی به منظور کمینه سازی استفاده از مواد مصرفی حاوی سرب، کنترل، پایش و انجام آزمایشات کنترل کیفیت در صنایع و هم چنین کنترل احتمال آلودگی به سرب در دستگاه ها و تجهیزاتی که در فرآیند تولید استفاده می شوند، نام برد. جلوگیری از ورود شیرینی، آبنبات، شکلات و آدامس از خارج کشور که دارای مقادیر بیش از حد مجاز فلزات سنگین می باشند نیز حائز اهمیت بسیار است.

تشکر و قدردانی

این پژوهش با حمایت مالی معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کرمان و زیر نظر مرکز تحقیقات بهداشت محیط این دانشگاه انجام شده است. پژوهش گران از همکاری آقای مهندس محمد احمدیان عضو هیأت علمی دانشکده بهداشت و آقای علیرضا نصیری پژوهش گر مرکز تحقیقات بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی کرمان تشکر به عمل می آورند.

با توجه به نبود استاندارد در ایران برای حد مجاز فلزات سنگین در این گونه فرآورده ها نتایج با استاندارد سازمان FDA مقایسه شد. این مقایسه نشان داد که در مجموع میزان فلز سنگین سرب در اکثر آدامس ها، شکلات ها و آبنبات های مورد بررسی بیشتر از حد مجاز در استاندارد FDA و برخی مطالعات انجام شده که در ذیل به آن ها اشاره می شود، بود. دلیل این امر می تواند به علت نوع مواد مصرفی، کیفیت و نوع آدامس، آبنبات و شکلات تولیدی، نوع مواد نگهدارنده و تزئینی و همچنین سایر افزودنی هایی که به عنوان طعم دهنده و حالت دهنده ای که به آن ها افزوده می شود، باشد که به نحوی به سرب آلوده شده اند. آلودگی دستگاه ها و تجهیزات مورد استفاده در فرآیند تولید به سرب نیز از دلایل محتمل است. در مطالعه حاضر میزان سرب در نمونه آدامس ریلکس ساخت کشور ترکیه و آبنبات گیلاسی آاناتا به ترتیب ۲۷/۲۰ و ۵/۲۲ میکروگرم بر گرم به دست آمده که در مقایسه با میانگین ۲/۴۶ میکروگرم بر گرمی که در مطالعه Duran و همکاران در کشور ترکیه به دست آمده بیشتر است [۵]. Dahiya و همکاران طی مطالعه ای در هند، مقدار سرب موجود در انواع متفاوت شکلات را ۰/۰۴۹ الی ۸/۰۴ میکروگرم بر گرم گزارش نمودند که میانگینی بیشتر از میانگین مقادیر اندازه گیری شده در ایران را حکایت می کند [۶]. Kilic و همکاران در انگلیس میزان سرب نمونه های آدامس را در محدوده ۰/۳۴ تا ۰/۸۸ میکروگرم بر گرم تعیین نمودند که در مقایسه با نتایج این تحقیق مقادیر بسیار کمتری را نشان می دهد [۷]. Rankin و

References

- [1] Silbergeld EK. Preventing lead poisoning in children. *Ann Rev Pub Health*. 1997; 18: 187-210.
- [2] Canfield RL, Henderson CR jr, Cory-Slechta DA, Cox C, Jusko TA, Lanpear BP. Intellectual impairment in children with blood lead concentrations below 10 μg per deciliter. *N Engl J Med* 2003; 348(16): 1517-26.
- [3] Turkish Standard, TS 8000 (1996). Chewing gum & Turkish Standard, TS 10929 (1993). Jelly Candy.

- [4] FDA statement on lead contamination in certain candy products imported from Mexico. (2004, Accessed, 2005) <http://www.fda.gov/bbs/topics/news/2004/NEW01048.html>.
- [5] Duran A, Tuzen M, Soylak M. Trace metal contents in chewing gums and candies marketed in Turkey. *Environ Monit Assess* 2009; 149(1-4): 283-9.
- [6] Dahiya S, Karpe R, Hegde AG, & Sharma RM. Lead, cadmium and nickel in chocolates and candies from suburban areas of Mumbai, India. *J Food Composition and Analysis* 2005; 18(6): 517-22.
- [7] Kilic Z, Kenduzler E, Acar O. Determination of lead and copper in chewing gum samples by electrothermal flame atomic absorption spectrometry using various chemical modifiers and arsenic by hydride generation. *Food Chemistry* 2002; 77(1): 85-92.
- [8] Rankin CW, Nriagu JO, Aggarwal JK, Arowolo TA, Adebayo K, Flegal AR. Lead contamination in cocoa and cocoa products: Isotopic evidence of global contamination. *Environ Health Perspect* 2005; 113(10): 1344-8.

Determination of Lead Levels in Candy, Chocolate and Chewing Gum Existent in Kerman in 2009 and Compare it's by FDA Standard: A Short Reaport

M. Malakootian¹, M. Nekoie Moghdam², A. Jannati³, M. Pourshaaban Mazandarany³

Received: 29/12/2009 Sent for Revision: 16/03/2010 Received Revised Manuscript: 04/07/2011 Accepted: 11/07/2011

Background and Objectives: Children are very sensitive against any heavy metal's pollution in the food chain. Therefore, aggregation of high concentration of lead in their blood leads to anxiety. This study looks at lead levels in candyi chocolates and chewing gums which are subject to substantial consumption by children and to announce precautionary warnings where deemed necessary.

Materials and Methods: This cross sectional study was conducted in summer 2009. Different types of candies, chocolates and chewing gums in the city of Kerman were chosen as samples. For this purpose, 26 types of chocolate and candy in Kerman 78 and 24 varieties of the 8 brands of gum were prepared. After preparing the samples, their lead levels by atomic absorption spectrophotometer type flame model PMQ100-X Philips was measured. Descriptive data collected were reported as mean and standard deviation.

Results: Results showed that the minimum amount of lead in samples of chocolate and candy was 3.18 $\mu\text{g/g}$ that was related to 4 samples of candy and chocolate made in Iran named Melody milk chocolate and Aydin Caroline chocolate, Neschfi Aydin candy and Honey Akvan candy. The maximum concentration of lead was 5.22 $\mu\text{g/g}$ that was related to the fruit sample named Anata cherry candy. The average lead in all sample of chocolate was reported at 3.318 $\mu\text{g/g}$. The maximum amount of lead in gum sample was 27.20 $\mu\text{g/g}$ that was related to the one Turkish gum named Relax and the least amount of lead (3.20 $\mu\text{g/g}$) was related to the South Korea gumes named Banana Orion and Lotte Spout and also Iranian gum named Avijeh. The average amount of lead in the samples of gum was 4.576 $\mu\text{g/g}$.

Conclusion: Since the total amount of lead in samples tested over the limit set by the Food and Drug Administration of America FDA (1 $\mu\text{g/g}$), it is therefore recommended that health care and more control be exercised to prevent the introduction of new products containing high lead concentration. Producers must further be made to comply with set standards and limits.

Key words: Lead, Candy, Chocolate, Chewing gum, Children, Kerman

Funding: This research was funded by Kerman University of Medical Sciences.

Conflict of interest: None declared.

Ethical approval: The Ethic committee of Kerman University of Medical Sciences approved the study.

How to cite this article: Malakootian M, Nekoie Moghdam M, Jannati A, Pourshaaban Mazandarany M. Determination of Lead Levels in Candy, Chocolate and Chewing Gum Existent in Kerman in 2009 and Compare it's by FDA Standard: A Short Reaport. *J Rafsanjan Univ Med Scie* 2012; 11(2): 179-84. [Farsi]

1- Prof., Environmental Health Research Center and Dept. of Environmental Health Engineering School of public Health, Kerman University of Medical Sciences, Kerman, Iran

Corresponding Author, Tel: (0341) 3205074, Fax: (0341) 3205101, E-mail: m.malakootian@yahoo.com

2- Associatd Prof. Dep.t of Services Management, Faculty of Mangment and Medical Informatic, Kerman University of Medical Sciences, Kerman, Iran

3- BS Graduate of Environmental Health Engineering, School of Public Health Kerman, University of Medical Sciences, Kerman, Iran