

## بررسی آلودگی باکتریایی غذاهای مصرفی در مراکز درمانی و آموزشی وابسته به دانشگاه علوم پزشکی بقیه‌الاعظم (عج) در سال ۱۳۸۵

حمیدرضا توکل<sup>۱\*</sup>، علی اکبر کریمی زارچی<sup>۲\*\*\*</sup>، مرتضی ایزدی<sup>۳\*\*\*</sup>

آدرس مکاتبه: \* دانشگاه علوم پزشکی بقیه... (عج) - دانشکده بهداشت - گروه تغذیه و بهداشت مواد غذایی و مرکز تحقیقات بهداشت

نظامی - تهران - ایران

\*\* دانشگاه علوم پزشکی بقیه... (عج) - دانشکده بهداشت - گروه آمار و اپیدمیولوژی

\*\*\* دانشگاه علوم پزشکی بقیه... (عج) - مرکز تحقیقات بهداشت نظامی

### چکیده

**مقدمه:** باکتری‌ها مهم‌ترین عوامل ایجاد کننده عفونت‌ها و مسمومیت‌های غذایی محسوب می‌گردند و بیش از ۷۰ درصد این عفونت‌ها تنها توسط چند باکتری مهم رخ می‌دهد. هدف از انجام این مطالعه تعیین بار میکروبی مواد غذایی مصرفی و تعیین آلودگی به کلی فرمها و گونه‌های مهم باکتری‌های بیماری‌زا و مقایسه آن با استانداردها می‌باشد.

**مواد و روش کار:** در یک مطالعه مقطعی (Cross-sectional) تعداد ۷۲ نمونه از ۴ نوع غذای مصرفی (کباب کوبیده، مرغ، جوجه کباب و ماهی) مربوط به ۶ مرکز درمانی و آموزشی وابسته به دانشگاه، با استفاده از روش استاندارد انجمن سلامت عمومی آمریکا و سازمان دارو و غذا، از نظر آلودگی باکتریایی مورد آزمایش قرار گرفتند.

**نتایج:** از نظر شمارش کلی باکتریها و کلی فرمها و آلودگی به باکتریهای بیماری‌زا، کباب کوبیده و ماهی به ترتیب بعنوان آلوده‌ترین و سالمترین غذاها شناخته شدند، بطوریکه میانگین تعداد کلی باکتریها و کلیفرمها در کباب کوبیده  $1.0 \times 10^5$  و  $1.14 \times 10^2$  در هر گرم تعیین گردید و از ۱۸ نمونه مورد آزمایش به ترتیب ۷ نمونه (۳۸/۹٪) و ۱۰ نمونه (۵۵/۶٪) به اشریشیاکلی و استافیلوکوک اورئوس آلوده بودند، در حالیکه میانگین تعداد کلی باکتریها در ماهی‌های مورد آزمایش  $2.85 \times 10^2$  در هر گرم بوده و هیچگونه آلودگی به کلیفرمها و سایر باکتریهای بیماری‌زا مشاهده نگردید.

**بحث:** غذاهای مصرفی در مراکز درمانی B و F دارای بیشترین آلودگی تشخیص داده شد. این اختلاف بویژه در مورد کباب کوبیده و جوجه کباب با سایر مراکز معنی‌دار ( $P < 0.05$ ) بوده است. با توجه به استاندارد باکتریایی، برخی از غذاهای عرضه شده در مراکز درمانی و آموزشی دانشگاه (بویژه کباب کوبیده) دارای آلودگی بیش از حد استاندارد تشخیص داده شدند. در هیچ یک از ۷۲ نمونه مورد آزمایش آلودگی به سالمونلا و لیستریا مونوسیتوزنز تأیید نگردید. حذف کباب کوبیده از برنامه غذایی (بویژه در فصول گرم)، اصلاح روشهای طبخ و عمل‌آوری غذا، پیشگیری از

۲- دانشیار - دانشگاه علوم پزشکی بقیه... (عج)

۱- استادیار - دانشگاه علوم پزشکی بقیه... (عج) - نویسنده مسئول

۳- استادیار - دانشگاه علوم پزشکی بقیه... (عج)