

مقایسه میزان شیوع آلودگی میکربی گوشت های قرمز و مرغ بسته بندی و غیر بسته بندی در خرده فروشها و فروشگاههای زنجیره ای جنوب تهران

دکتر محمد مهدی سلطان دلال^{۱*}، دکتر سعید واحدی^۲، دکتر حجت زراعتی^۳، روناک بختیاری^۴، فرخ ایزد پور^۵، محمد خلیفه قلی^۶، سیده زهرا روحانی راتکوهی^۷، حمیده نوروز بابایی^۸، تاج الملوك كفاشی^۹، سیده پرستو فاضلی^{۱۰}، آناهیتا کامکار^{۱۱}

چکیده

مقدمه: علیرغم پیشرفت در مراقبتهای پزشکی و تکنولوژی مواد غذایی که در سالهای اخیر صورت گرفته است هنوز هم FOOD-BORNE DISEASE در کشورهای پیشرفته و در حال توسعه مشکل عمده ای برای سلامت انسان محسوب می شوند. از آنجا که گوشت مهمترین ماده پروتئینی در رژیم غذایی ما محسوب می شود، و نیز گوشت در انتقال باکتریها به خصوص باکتریهای زئونوز به انسان نقش مهمی دارد، ما بر آن شدیم تا شیوع باکتریهای پاتوژنی مانند سالمونلا، کمپیلوباکتر، یرسینیا و آئروموناس را در گوشتهای قرمز و مرغ عرضه شده به صورت بسته بندی شده و غیر بسته بندی در مناطق تحت نظارت دانشگاه علوم پزشکی تهران را که تاکنون بررسی نشده است مورد بررسی قرار دهیم.

روش بررسی: این مطالعه از نوع توصیفی - تحلیلی و به صورت مقطعی می باشد. ۶۳۰ نمونه شامل ۳۱۵ نمونه گوشت مرغ و ۳۱۵ نمونه گوشت قرمز از تیر ماه ۱۳۸۳ تا مرداد ماه ۱۳۸۴ به مدت یکسال تهیه و مورد آزمایش قرار گرفت. نمونه گیریها از واحدهای عرضه کننده گوشت و مرغ به صورت بسته بندی و واحدهای عرضه کننده گوشت و مرغ به صورت غیر بسته بندی از مناطق مختلف جنوب تهران تهیه شدند. نمونه ها جهت تشخیص آزمایشگاهی بر اساس دستورالعمل شماره ۲۳۹۴ مؤسسه ملی استاندارد ایران انجام شد.

نتایج: از ۶۳۰ نمونه گوشت و مرغ مورد بررسی از مناطق جنوب شهر تهران ۱۸۳ نمونه (۲۹٪) از نظر آلودگی میکربی مثبت بودند. ۴۹/۲٪ از نمونه های مثبت متعلق به گوشت مرغ و ۸/۹٪ متعلق به گوشت قرمز بودند. از مجموع نمونه های گوشت و مرغ آلوده مورد مطالعه، ۷۱ نمونه به سالمونلا (۱۱/۳٪)، ۶۸ نمونه به کامپیلوباکتر (۱۰/۱٪)، ۲۶ نمونه به یرسینیا ائروکلی تیکا (۴/۱٪) و ۱۸ نمونه به آئروموناس (۲/۹٪) آلوده بودند. در نمونه های گوشت قرمز آلودگی میکربی در ۴/۹٪ از موارد بسته بندی و ۱۰/۳٪ از موارد غیر بسته بندی مشاهده گردید. در حالی که در نمونه های گوشت مرغ آلودگی افزایش یافته به طوری که در ۵۹/۳٪ مرغ به صورت بسته بندی و ۴۵/۷٪ به صورت غیر بسته بندی آلودگی میکربی مشاهده گردید. اختلاف مشاهده شده در میان نمونه های ارسالی مرغ بسته بندی و غیر بسته بندی از مناطق جنوبی تهران از نظر آماری معنی دار است ($P < 0.05$).

نتیجه گیری: نتایج ما نشان می دهد که مراکز عرضه گوشت بسته بندی شده و غیر بسته بندی شده در مناطق جنوب شهر تهران اگرچه دارای تفاوتی در میزان آلودگی میکربی هستند ولیکن این تفاوتها از نظر آماری معنی دار نمی باشند ($P > 0.05$).

واژه های کلیدی: بیماری های ناشی از غذا، سالمونلا، کمپیلوباکتر، یرسینیا، آئروموناس، گوشت و مرغ، بسته بندی، غیر بسته بندی

مقدمه

امروزه با وجود پیشرفت تکنولوژی علوم و صنایع غذایی

* نویسنده مسئول: استاد گروه میکروبیولوژی دانشکده بهداشت،

تلفن: ۰۲۱-۸۸۶۳۱۰۹۷، نمابر: ۰۲۱-۸۸۶۳۱۰۹۸

E-mail: soltanda@tums.ac.ir

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران

۲- مربی گروه بیهوشی، معاون غذا و دارو - اداره نظارت بر مواد غذایی

۳- استادیار گروه آمار و اپیدمیولوژی - دانشکده بهداشت

۴، ۵، ۶، ۷، ۸- کارشناس علوم آزمایشگاهی - دانشکده بهداشت

۹، ۱۰، ۱۱- کارشناس آزمایشگاه کنترل مواد غذایی و بهداشتی

۲- ۱۱- دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران

تاریخ دریافت: ۱۳۸۵/۳/۱۰ تاریخ پذیرش: ۱۳۸۵/۹/۱۴

بیماریهای ناشی از غذا (Food borne) به عنوان مهمترین مسئله در جهان باقی مانده است. در سراسر جهان صدها میلیون انسان به بیماریهای قابل انتقال از طریق غذا و آب مبتلا هستند^(۱). این مسئله در کشورهای در حال توسعه و در میان افرادی که به ضعف سیستم ایمنی و یا سوء تغذیه مبتلا هستند در حال افزایش است. در حین دهه گذشته، افزایش قابل توجهی در گزارش