

عنوان مقاله:

بررسی آلودگی استافیلوکوکوس اورئوس و تخم انگل در غذاهای آماده به مصرف در اسلامشهر

محل انتشار:

مجله تازه های بیوتکنولوژی سلولی - مولکولی، دوره 11، شماره 42 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

زهرا محمودپور - Department of Biology, Islamshahr Branch, Islamic Azad University, Islamshahr, Iran

الهام اسدی - Department of Biology, Islamshahr Branch, Islamic Azad University, Islamshahr, Iran

مریم قانع - Department of Biology, Islamshahr Branch, Islamic Azad University, Islamshahr, Iran

خلاصه مقاله:

سابقه و هدف: غذاهای آماده به جهت ماهیت و روش فرآوری در معرض انواع پاتوژن های خطرناک هم چون استافیلوکوکوس اورئوس و انگل ها قرار دارند که می توانند سلامت عمومی جامعه را با مخاطرات جدی مواجه سازند. لذا در تحقیق حاضر به بررسی ۲ نوع غذا از لحاظ آلودگی به استافیلوکوکوس اورئوس و تخم انگل پرداختیم. مواد و روش ها: ۴۰ نمونه سالاد کاهو و ۴۰ نمونه سالاد ماکارونی، از مراکز عرضه این دسته محصول ها در ۵ منطقه از مناطق ۶ گانه اسلامشهر تهیه گردید. منطقه ۶ به جهت این که در خارج از محدوده شهرداری قرار داشت در این تحقیق لحاظ نگردید. تعداد نمونه ها براساس فرمول کوکران محاسبه گردید و مقدار خطا (۰/۰۵، d) در نظر گرفته شد. سلامت ظاهری نمونه ها نیز از لحاظ بهداشتی بررسی شد و سپس نمونه ها به جهت عدم ایجاد آلوده شدن ثانویه احتمالی، بلافاصله در جعبه یخ و مجاورت یخ خشک در دمای ۴-۸ درجه سانتی گراد به محیط آزمایشگاه میکروبیولوژی منتقل شدند و طبق دستورالعمل سازمان ملی استاندارد ایران به شماره های ۳-۶، ۶۸۰ و ۱۰۰۸۲ (به ترتیب) از لحاظ آلودگی به استافیلوکوکوس اورئوس و تخم انگل مورد بررسی قرار گرفتند. یافته های این تحقیق با استفاده از نرم افزار SPSS، به صورت میانگین خطای استاندارد استاندارد محاسبه گردید و بین مناطق مختلف با استفاده از آنالیز واریانس یک طرفه مقایسه به عمل آمد. یافته ها: مجموعه نمونه ها از لحاظ آلودگی به استافیلوکوکوس اورئوس در محدوده مجاز اعلام شده توسط سازمان ملی استاندارد قرار داشتند. همچنین، نمونه های مورد بررسی از لحاظ آلودگی به تخم انگل منفی بودند و در مقایسه میانگین ها بین مناطق مختلف، اختلاف معنی دار مشاهده نگردید ($P < 0.05$). نتیجه گیری: نتایج ما حاکی از روندی یکسان در تهیه و عرضه محصول های مذکور در مناطق تحت بررسی است و مصرف این دو نوع ماده غذایی خطر بالقوه ای برای مصرف کنندگان نداشته و بنابراین، با تاکید بر همکاری بخش های مختلف فعال در زمینه حفظ سلامت غذایی از جمله سازمان های نظارتی و آموزشی و نیز با اقبال و عزم عمومی افراد شاغل در حیطه مواد غذایی می توان به مدیریت کارآمدی در کاهش چشم گیر بیماری های غذا زاد و در نتیجه افزایش سلامت عمومی در این زمینه دست یافت.

کلمات کلیدی:

Contamination, Staphylococcus aureus, Parasite, food, IAU science, آلودگی، استافیلوکوکوس اورئوس، انگل، غذا، IAU science.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1240733>



