

## عنوان مقاله:

بررسی میزان آلودگی باکتریایی اسکناس های رایج ایران

## محل انتشار:

فصلنامه سلامت و محیط زیست، دوره 1، شماره 2 (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

سید شهرام شکر فروش

الهه خواجه علی

مهدی زارعی

## خلاصه مقاله:

زمینه و هدف: در بسیاری از کشورها باور عمومی بر این است که دستکاری همزمان پول و غذا می تواند در ایجاد بیماری های ناشی از غذا موثر باشد. این مطالعه با هدف تعیین میزان آلودگی (تعداد کلی باکتری ها) و آلودگی به باکتری های بیماریزای غذازاد در اسکناس های جمع آوری شده از فروشگاه های تهیه و توزیع مواد غذایی انجام گردیده است. روش بررسی: در این مطالعه تعداد ۱۲۰ نمونه از اسکناس های رایج کشور (۲۰۰۰، ۵۰۰۰، ۱۰۰۰۰ و ۲۰۰۰۰ ریالی) از فروشگاه های مختلفی که با مواد غذایی در ارتباط بودند شامل نانواپی، مرغ فروشی، ساندویچ و پیتزا فروشی، قصابی، شیرینی فروشی و بستنی فروشی جمع آوری گردید. اسکناس ها از نظر ظاهری به سه دسته نو، معمولی و کهنه تقسیم گردیدند. بر روی تمامی اسکناس ها آزمایش های تعیین تعداد کلی باکتری ها، جستجوی اشیریشیاکولای، استافیلوکوکوس آرئوس، باسیلوس سرئوس، سالمونلا، لیستریا بر اساس روش های استاندارد انجام گردید. یافته ها: میانگین تعداد کلی باکتری ها در اسکناس های ۲۰۰۰، ۵۰۰۰، ۱۰۰۰۰ و ۲۰۰۰۰ ریالی به ترتیب ۴۹/۱۱۸، ۳۲/۱۰۶، ۴۴/۶۹ و ۸۱/۲۲۰ واحد تشکیل دهنده ی کولونی بر سانتی متر مربع بود. بر اساس نتایج بدست آمده تفاوت معنی داری بین انواع مختلف اسکناس در ارتباط با بار کلی میکروبی مشاهده نشد. در هیچکدام از اسکناس های جمع آوری شده از فروشگاه های مختلف مرتبط با مواد غذایی لیستریا و سالمونلا مشاهده نگردید. درصد آلودگی کل اسکناس های جمع آوری شده به باکتری های اشیریشیا کولای، استافیلوکوکوس آرئوس، باسیلوس سرئوس به ترتیب ۳/۱۳، ۵/۳۲ و ۸/۱۰ درصد مشاهده گردید. درصد آلودگی اسکناس های جمع آوری شده از فروشگاه های نانواپی، مرغ فروشی، شیرینی فروشی، بستنی فروشی، قصابی و ساندویچ فروشی به باکتری اشیریشیاکولای به ترتیب صفر، ۱۰، ۵، صفر، ۶۰ و ۵ درصد؛ به باکتری استافیلوکوکوس آرئوس به ترتیب ۳۰، ۳۵، ۱۰، ۴۰، ۵۵ و ۲۵ درصد؛ به باکتری باسیلوس سرئوس به ترتیب ۱۰، ۱۰، ۲۰، صفر و ۵ درصد مشاهده شد. بین وضعیت ظاهری و آلودگی باکتریایی اسکناس ها ارتباط معنی داری مشاهده نشد. تاثیر وجود یا عدم وجود صندوق دار در فروشگاه های مرتبط با مواد غذایی بر آلودگی باکتریایی اسکناس ها نیز بررسی گردید. نتیجه گیری: اسکناس یا به طور کلی پول در طی دوره عمر خود از محیط های مختلف و دست های مختلف آن هم با فراوانی بسیار زیاد عبور می کند. از آنجایی که اطلاعات کمی در مورد سابقه بهداشتی پول در دسترس می باشد، بنابر این در هنگام دستکاری همزمان پول و غذا بایستی توجه زیادی به این مساله نمود تا از آلودگی متقاطع این دو جلوگیری شود.

## کلمات کلیدی:

Currency, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Listeria, Salmonella

اسکناس، اشیریشیاکولای، استافیلوکوکوس آرئوس، باسیلوس سرئوس، سالمونلا، لیستریا

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1324903>



