

عنوان مقاله:

بررسی آلودگی باکتریایی و قارچی در یخچال های خانگی

محل انتشار:

فصلنامه پژوهش در بهداشت محیط، دوره 8، شماره 3 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

نفیسه سرابی مهاجر - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه مهندسی بهداشت محیط، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، مشهد، ایران

مریم سرخوش - استادیار، گروه مهندسی بهداشت محیط، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، مشهد، ایران

علی اصغر نجف پور - Associate professor

حسین علیدادی - دانشگاه علوم پزشکی مشهد - دانشکده بهداشت - گروه مهندسی بهداشت محیط و حرفه ای

سیما بریدکازمی - دانشجوی دکترا، گروه مهندسی بهداشت محیط، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، مشهد، ایران

خلاصه مقاله:

زمینه و هدف: مصرف کنندگان اغلب فکر می کنند مواد غذایی وقتی در یخچال هایی با دمای ۴ درجه سانتی گراد نگهداری می-شوند، بی خطر هستند. با این حال، غذا هنوز هم می تواند فاسد شود و بیماری های ناشی از غذا را که یکی از مهمترین چالش های بهداشتی هستند ایجاد کنند. مطالعه حاضر با هدف بررسی آلودگی های باکتریایی و قارچی در یخچال های خانگی انجام شد. مواد و روش ها: در این مطالعه ۳۰ یخچال خانگی مورد بررسی قرار گرفت. ابتدا پلیت های میکروبی شامل بلاآگار و سابورو به مدت یک ساعت در قفسه های یخچال قرار داده شد. سپس محیط کشت های باکتریایی به مدت ۴۸ ساعت در دمای ۳۶ درجه سانتی گراد و محیط کشت های قارچی به مدت ۵ روز در دمای ۲۸ درجه سانتی گراد انکوبه و کلنی ها شمارش شدند. در نهایت بمنظور بررسی میزان آلودگی سطوح یخچال، با استفاده از سواب استریل مرطوب نمونه های تیمار شده از سطح قفسه های یخچال تهیه شد. یافته ها: بر اساس نتایج بدست آمده، ۱۰۰٪ آلودگی باکتریایی و ۵۸٪ آلودگی قارچی در هوای یخچال های خانگی مشاهده شد و میزان آلودگی باکتریایی و قارچی در سطح یخچال های خانگی به ترتیب ۷/۴-۹/۸ و ۶/۳-۲/۷ (log CFU/cm²) بود. نتیجه گیری: همانطور که در این مطالعه مشاهده شد، باکتری ها از طریق دست های شسته نشده، غذاهای خام، بسته بندی دارای نشت، قفسه های شسته نشده، سطوح یخچال و نگهداری طولانی مدت مواد غذایی در یخچال وارد غذا می شوند. بنابراین اگر یخچال ها به درستی نگهداری نشوند، به محلی برای رشد میکروارگانیسم ها تبدیل می شوند و به طور مستقیم و غیرمستقیم یخچال و مواد غذایی را آلوده و افراد را دچار بیماری می کنند.

کلمات کلیدی:

آلودگی میکروبی، بیماری های ناشی از غذا، یخچال خانگی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1589584>



