

عنوان مقاله:

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

محل انتشار:

مجله طب نظامی، دوره ۹، شماره ۲ (سال: ۱۳۸۶)

تعداد صفحات اصل مقاله: ۷

نویسندگان:

حمیدرضا توکلی
علی اکبر کریمی زارچی
مرتضی ایزدی

خلاصه مقاله:

مقدمه. باکتری ها مهمترین عوامل ایجاد کننده عفونتها و مسمومیت های غذایی محسوب می گردند و بیش از ۷۰ درصد این عفونت ها تنها توسط چند باکتری مهم رخ می دهد. هدف از انجام این مطالعه تعیین بار میکروبی مواد غذایی مصرفی و تعیین آلودگی به کلی فرمها و گونه های مهم باکتری های بیماری زا و مقایسه آن با استانداردها می باشد. 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 بیماری زا، کباب کوبیده و ماهی به ترتیب بعنوان آلوده ترین و سالمترین غذاها شناخته شدند، بطوریکه میانگین تعداد کلی باکتریها و کلیفرمها در کباب کوبیده $10^5 \times 14/1$ و $10^2 \times 98/1$ در هر گرم تعیین گردید و از ۱۸ نمونه مورد آزمایش به ترتیب ۷ نمونه (۳۸٪) و ۱۰ نمونه (۵۵٪) به اشیریشیاکلی و استافیلوکوک اورئوس آلوده بودند، در حالیکه میانگین تعداد کلی باکتریها در ماهی های مورد آزمایش $10^2 \times 85/2$ در هر گرم بوده و هیچگونه آلودگی به کلیفرمها و سایر باکتریهای بیماری زا 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 معنی دار (P = ۰۵/۰)

کلمات کلیدی:

آلودگی باکتریایی، غذا، مراکز درمانی، رستورانهای دانشگاهی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1735754>

