

عنوان مقاله:

ارزیابی میزان آلودگی میکروبی مواد غذایی در سطح عرضه شهرستان گرگان در سال 1391

محل انتشار:

شانزدهمین همایش ملی بهداشت محیط ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

نظام الدین منگلی زاده - کارشناسی ارشد مهندسی بهداشت محیط، کارشناس بهداشت محیط مرکز بهداشت شهرستان گرگان

جواد خطیری پور - کارشناسی صنایع غذایی، کارشناس صنایع غذایی مرکز بهداشت گرگان

حسینعلی ناصری - کارشناسی مهندسی بهداشت محیط، کارشناس بهداشت محیط مرکز بهداشت شهرستان گرگان

سلطان محمدقاسمی - کارشناسی مهندسی بهداشت محیط، کارشناس بهداشت محیط مرکز بهداشت شهرستان گرگان

خلاصه مقاله:

در سال های اخیر آلودگی باکتریایی مواد غذایی باعث ایجاد بیماریها و مسمومیت های غذایی در بیشتر کشورهای جهان از جمله کشور ایران که با صرف هزینه میلیون ها دلار در بخش مراقبت پزشکی، پزشکی و اجتماعی همراه بوده، شده است. هدف از این پژوهش تعیین میزان آلودگی میکروبی مواد غذایی در سطح عرضه شهرستان گرگان در سال 1391 می باشد. مواد و روشها: در این مطالعه توصیفی-مقطعی، 735 نمونه مواد غذایی مختلف از جمله فرآورده های پروتئینی، لبنیات، شیرینیجات، سالاد و آبمیوه از مناطق شهرستان گرگان به طور تصادفی نمونه برداری و به آزمایشگاه مواد غذایی معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی گلستان ارسال و سپس نمونه ها از نظر آلودگی باکتریایی مورد آزمایش قرار گرفتند. نتایج و بحث: در این پژوهش از بین 735 نمونه مواد غذایی گرفته شده، 61 نمونه (29/8%) آلوده به باکتری انتروباکتریاسه، 55 نمونه (48/7%) آلوده به اشیرشیاکلای، 37 نمونه (5%) آلوده به کلیفرم و 21 نمونه (85/2%) آلوده به استافیلوکوکوس بوده که در این بین شیرینیجات (97/11%) و محصولات لبنی (47/10%) بیشترین آلودگی میکروبی و آبمیوه (17/2%) کمترین آلودگی میکروبی را داشته است. علاوه بر این، نتایج حاصل از این مطالعه نشان داد که محصولات لبنی (11 مورد) و آبمیوه به ترتیب بیشترین و کمترین آلودگی به کپک و مخمر را دارا می باشد. همچنین در این مطالعه براساس تعداد نمونه جداگانه گرفته شده هر محصول مشخص شد که سالاد و آبمیوه (بیش از 50%) دارای بیشترین آلودگی و فرآورده های پروتئینی دارای کمترین آلودگی میکروبی می باشد. نتیجه گیری: نتایج این مطالعه نشان داد که سالاد و آبمیوه از نظر آلودگی باکتریایی (اشیرشیاکلای، کلیفرم، شمارش کلی و انتروکوکوس) دارای بیشترین آلودگی بوده که این برای مصرف کنندگان بسیار مخاطره آمیز می باشد. براین اساس برای جلوگیری از آلودگی میکروبی مواد غذایی آموزش و نظارت بر اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی، استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی، اصلاح روشهای طبخ و عمل آوری غذا، رعایت بهداشت فردی و اصول بهداشتی از مراحل تهیه و عرضه مواد غذایی لازم می باشد

کلمات کلیدی:

آلودگی میکروبی، مواد غذایی، شهرستان گرگان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/237642>



