

عنوان مقاله:

آلودگی تخم مرغ با عوامل بیماریزای انسانی و اهمیت آن در بهداشت مواد غذایی

محل انتشار:

پانزدهمین کنگره دامپزشکی ایران (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسنده:

محمد رضا عابدینی

خلاصه مقاله:

انواع باکتری سالمونلا، مهمترین عوامل بیماریزا در تخم مرغ می باشند که از نظر بهداشت جوامع انسانی حائز اهمیت هستند. تاریخچه طولانی در ارتباط با سالمونلوز انسان و تخم مرغ وجود دارد. اولین ارتباط درباره تخم ارد ک است. طی دومین جنگ جهانی و بعد از آن چندین شیوع بیماری در اثر انواعی از سروتیپ های سالمونلا در بریتانیا اتفاق افتاد که بعلت آلودگی تخم مرغ های خشک شده از طریق اسپری و نیز تخم مرغ های آلوده رخ داده بود. این امر موجب ارائه قوانین پاستوریزاسیون تخم مرغ مایع شد. در منابع سالمونلا آنتریتیدیس به عنوان یک بیماری نو پدید در شمال شرقی ایالات متحده آمریکا طی دهه 1970 اشاره شده است، که پس از آن به صورت اپیدمیک در کل کشور آمریکا گسترده شد. گزارش شده است تخم مرغ و غذا های حاوی تخم مرغ ناقل اصلی عفونت سالمونلا آنتریتیدیس می باشند و در 298 مورد (حدود 80 درصد) از 371 مورد شیوع تعیین علت شده مسمومیت غذایی سالمونلایی از سال 1985 الی 1999 که به مراکز CDC آمریکا گزارش شده است مسئول بروز بیماری بوده اند. تخمین زده می شود در ایالات متحده آمریکا میزان آلودگی % 0/005 باشد. در ایران، در تحقیقات انجام شده طی سال 1376 الی 1384 آلودگی سالمونلایی در تخم مرغ ها تا % 0/8 برآورد گردیده است. بیش از 30 تیپ فاژی (PTs) از سالمونلا آنتریتیدیس شناخته شده است. به طور معمول شناخته شده است سالمونلا آنتریتیدیس PT4 مهمترین سویه می باشد. در اوایل دهه 1990 میلادی در آمریکای شمالی PT13a و PT8 حائز اهمیت بودند. در سال 1998 تیپ فاژی 4 با % 61/8 اصلی ترین تیپ فاژی بود در صورتی که در سال 2003 این میزان به % 32/1 کاهش و سهم سایر تیپ های فاژی افزایش یافته است. مرغ های تخم گذار می توانند تحت برخی دیگر از عوامل بیماریزایی انسانی به غیر از سالمونلا قرار بگیرند. کامپیلو باکتر ژرونی به طور معمول در ارتباط با طیور می باشد و بنابر این احتمال آلودگی پوسته تخم مرغ با این عامل بیماریزا در اثر تماس با مدفوع وجود دارد. لیستریا مونوسییتوژنز از ماکیان و نیز از سطح پوسته تخم مرغ جدا شده است اما تاکنون از محتویات تخم مرغ جدا نشده است. یرسینا آنتروکولیتکا را نیز می توان از مدفوع ماکیان جداسازی نمود و همچنین گزارش شده است این باکتری قادر به بقا در آب شستشوی تخم مرغ می باشد. معیارهایی که ممکن است موجب محدودیت خطر حاصل از عفونت مرغ های تخمگذار و تخم مرغ های آلوده برای بهداشت عمومی شوند را می توان به نکاتی که شامل زنجیره تولید از مرغداری تا محل مصرف هستند، تعمیم داد. همچنین نگهداری تخم مرغ بدون در نظر گرفتن تاریخ مصرف و در دمای محیط، باید به عنوان یک عامل بالقوه خطر برای سلامت جامعه در نظر گرفته شود و جهت نگهداری و توزیع تخم مرغ از زمان تولید تا رسیدن به دست مصرف کننده، از سیستم زنجیر سرد و یخچال استفاده شود.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/59219>

