

عنوان مقاله:

آلودگی میکروبی و مقاومت آنتی بیوتیکی باکتری های ایزوله شده در ظروف یکبار مصرف غذایی شهر همدان

محل انتشار:

مجله علمی پژوهان، دوره 13، شماره 4 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

آراس رشیدی - دانشجوی داروسازی، مرکز پژوهش دانشجویان، دانشگاه علوم پزشکی همدان، ایران

محسن لطفی یار - دانشجوی دارو سازی، مرکز پژوهش دانشجویان، دانشگاه علوم پزشکی همدان، ایران

محمد علی سیف ربیعی - دانشیار گروه پزشکی اجتماعی، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی همدان، ایران

فاطمه میهنی - کارشناس ارشد میکروب شناسی، دانشگاه علوم پزشکی همدان، گروه میکروب شناسی، همدان، ایران

خلاصه مقاله:

مقدمه: استفاده از ظروف یکبار مصرف غذایی در جامعه ایرانی به سرعت در حال افزایش است. به همین دلیل انجام بررسی های علمی برای شناخت مشکلات استفاده از این ظروف مانند آلودگی های میکروبی آنها ضروری است، هدف از این مطالعه بررسی میزان آلودگی ظروف یکبار مصرف غذایی در دو نوع پلاستیکی و گیاهی و تعیین مقاومت آنتی بیوتیکی باکتری های ایزوله شده در شهر همدان بوده است. روش کار در این مطالعه مقطعی، 200 عدد از ظروف یکبار مصرف پلاستیکی و گیاهی به صورت تصادفی از مراکز عمده پخش تهیه شده و از سطوح داخلی آنها نمونه برداری انجام گردید. نمونه ها بر اساس روش های استاندارد میکروب شناسی مورد مطالعه و باکتری های ایزوله شده از نظر مقاومت دارویی نسبت به آنتی بیوتیک های آمپی سیلین، کلوزاسیلین، کلیندامایسین، سیپروفلوکساسین، سفالکسین، اریترومایسین، آموکسی سیلین، کلرامفنیکل، تتراسایکلین، و جنتامایسین مورد بررسی قرار گرفتند. یافته های بدست آمده با استفاده از نرم افزار SPSS 16 و آزمون کای دو مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت. یافته ها: نتایج مطالعه نشان داد که 58 عدد (3/36٪) از ظروف پلاستیکی و 15 عدد (375٪) از ظروف گیاهی آلودگی میکروبی داشتند. باکتری های ایزوله شده عبارت بودند از گونه های کورینه باکتریوم، باسیلوس، میکروکوک و استافیلوکوک های کواگولاز منفی، همه باکتری های گرم مثبت ایزوله شده نسبت به کلوزاسیلین دارای مقاومت 95 تا 100 درصد بودند. سویه های استافیلوکوک دارای بیشترین حساسیت (100٪) نسبت به آنتی بیوتیک های آمپی سیلین و جنتامایسین بودند و نسبت به کلیندامایسین 75 درصد حساسیت نشان دادند و سویه های میکروکوک دارای حساسیت 100 درصدی نسبت به سیپروفلوکساسین و جنتامایسین بودند. نتیجه گیری: هر چند که درصد آلودگی در ظروف گیاهی و پلاستیکی تقریباً مشابه بود با این وجود ظروف گیاهی به علت تنوع کمتر باکتری های ایزوله شده ترجیح داده می شود. با این وجود نگرانی از نظر وجود گونه های استافیلوکوک در ظروف آلوده وجود دارد و باید مورد توجه قرار گیرند.

کلمات کلیدی:

آلودگی میکروبی، ظروف یکبار مصرف غذایی، مقاومت آنتی بیوتیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/600768>



