

عنوان مقاله:

وروتوکسیژنیک اشیریشیاکلی و اهمیت آن در بهداشت مواد غذایی

محل انتشار:

فصلنامه میکروب شناسی مواد غذایی، دوره 3، شماره 4 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسنده:

مجتبی بنیادیان - 1. گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، پژوهشکده بیماری های مشترک

خلاصه مقاله:

سویه های تولید کننده سم ورو باکتری اشیریشیا کلی یا تولید کننده سم شیگا از جمله مهمترین سویه های بیماریزای باکتری اشیریشیا کلی میباشند که موجب اسهال و التهاب خونریزی دهنده روده در انسان می شوند. این عارضه می تواند به سندرم اورمی همولیتیک و نهایتا به نارسایی کلیه در کودکان و بزرگسالان منجر شود. میزان کشندگی این اختلال در افراد مسن بیش از 50 درصد است. سروتیپ O157:H7 باکتری اشیریشیا کلی از سال 1980 میلادی به عنوان عامل این بیماری تشخیص داده شد. مخزن این باکتری نشخوارکنندگان بخصوص گاو و گوسفند هستند که بدون نشان دادن علائم عفونت باکتری را از طریق مدفوع دفع می کنند. سایر حیوانات مانند خرگوش، خوک و طیور نیز ناقل این سروتیپ می باشند. عفونت با سایر سروتیپها مانند O128, O121, O118, O117, O113, O111, O104, O103, O91, O26, و O145 نیز بطور فزاینده ای موجب بروز التهاب روده خونریزی دهنده و سندرم همولیتیک اورمیک در انسان شده اند. انسان از طریق تماس مستقیم با حیوانات یا مدفوع آنها، همچنین مواد غذایی آلوده به مدفوع حیوانات مانند گوشت، شیر، میوه و سبزیجات، خاک و آب آلوده این سروتیپها را دریافت می کند. مقدار عفونت زای این سروتیپها کم بوده و به همین دلیل خطر ابتلا به عفونت افزایش میابد. پخت مناسب گوشت، پاستوریزه کردن شیر، تصفیه و سالم سازی آبهای مصرفی و جلوگیری از تماس فرآورده های خام دامی (گوشت، شیر) با سایر مواد غذایی آماده مصرف، مهمترین راههای موثر جلوگیری از بروز عفونت با سویه های وروتوکسیژنای باکتری اشیریشیا کلی در انسان هستند.

کلمات کلیدی:

اشیریشیا کلی، وروتوکسین، بهداشت غذا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/896745>

