

**بررسی میزان شیوع و مقاومت آنتی بیوتیکی لیستریا مونوسیتوژنز
در مراحل مختلف کشتار مرغ و محیط کشتارگاه های مرغ شهر یزد
در سال ۱۳۹۴**

سال نگارش	محل اجرا	استاد راهنما	دانشجو
۱۳۹۵	دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد	دکتر فاطمه اکرمی دکتر عزیز الله فلاح	میثم سلیمانی نجف آبادی

جنس لیستریا شامل هفت گونه می باشد که از بین آنها لیستریا مونوسیتوژنز تنها پاتوژن انسان و حیوان می باشد. لیستریا مونوسیتوژنز عامل بیماری لیستریوزیس می باشد. درجه حرارت اپتیمم رشد برای این باکتری حدود ۳۷ درجه می باشد اما رشد آهسته ای در ۴ درجه سانتی گراد دارد. لیستریا مونوسیتوژنز گسترش جهانی داشته و در دمای یخچال به آهستگی تکثیر می یابد. این باکتری می تواند در درون سلول و خارج سلول رشد و تکثیر نماید و انگل اختیاری درون سلولی می باشد.

مهم ترین روش انتقال این باکتری از راه مواد غذایی می باشد. این میکروارگانیسم از طریق مواد غذایی آلوده از قبیل: پنیر، کره، شیر پاستوریزه شده، گوشت و فرآورده های آن، سالاد، سبزیجات خام، غذاهای دریایی، خاک، بقایای گیاهی در حال فساد، لاشه حیوانات سلاخی شده و ناقلین بدون علامت به انسان انتقال میابد و در افراد دارای نقص ایمنی موجب بروز بیماری می گردد.

مهم ترین اشکال بیماری مننژیت، سپتی سمی همراه با آنژین و منونوکلئوز، آنسفالیت، کونژنکتیویت چرکی همراه با زخم قرنیه، اندوکاردیت، آبسه و ضایعات موضعی چرکی و سقط جنین می باشد با توجه به اینکه اطلاعات اندکی از آلودگی فرآورده های خام دامی مخصوصا گوشت طیور به لیستریا مونوسیتوژنز در ایران وجود دارد، بنابراین هدف از اجرای این مطالعه بررسی میزان شیوع و مقاومت آنتی بیوتیکی لیستریا مونوسیتوژنز در مراحل مختلف کشتار مرغ و محیط کشتارگاه های مرغ شهر یزد در سال ۱۳۹۴ می باشد. از طرف دیگر ترکیبات آنتی بیوتیک به عنوان محرک رشد در جیره طیور و سایر دام ها مورد استفاده قرار گرفته اند که با مزایای اقتصادی زیادی همراه بوده است، با توجه به مقاومت آنتی بیوتیکی در گروه های مختلف باکتری ها در این مطالعه مقاومت آنتی بیوتیکی لیستریا مونوسیتوژنز استخراج شده از نمونه ها، با استفاده از چندین آنتی بیوتیک مورد بررسی قرار می گیرد.

روش بررسی:

تعداد ۸۱۱ نمونه از مراحل مختلف کشتار و از دو کشتارگاه که بیشترین کشتار را دارند گرفته شد. تعداد ۱۷۰ نمونه از لاشه مرغ، ۱۷۵ نمونه از مایعات، ۶۰ نمونه از بافت کبد و تعداد ۴۰۶ نمونه سوآب از مراحل مختلف گرفته شد. برای تعیین حضور لیستریا مونوسیتوژنز از محیط های کشت غنی کننده و انتخابی و آزمون های بیوشیمیایی استفاده شد. لیستریا مونوسیتوژنز جدا شده با استفاده از PCR تایید شد و در نهایت تست آنتی بیوگرام برای تعیین مقاومت آنتی بیوتیکی انجام پذیرفت.

یافته ها:

در این مطالعه از ۸۱۱ مورد نمونه برداری شده ۱۰۴ (۱۲/۸٪) مورد آلوده به لیستریا مونوسیتوژنز بودند که بیشترین آلودگی به لیستریا مونوسیتوژنز مربوط به سطوح پیش سرد از ۲۵ مورد نمونه گیری ۸ (۳۲٪) مورد و کمترین آلودگی مربوط به لاشه مرغ قبل از چیلر از ۸۵ مورد ۵ (۵/۸٪) مثبت ارزیابی شدند. که در جدول ۱۰ نشان داده شده اند.

در این مطالعه همچنین مقاومت آنتی بیوتیکی نمونه های مثبت مورد ارزیابی قرار گرفت که در جدول ۱۱ نمایش داده شده اند. در این میان بیشترین مقاومت آنتی بیوتیکی به ترتیب مربوط به آمپی سیلین ۴۴ (۳/۴۲٪) مورد، تتراسایکلین ۴۰ (۴/۳۸٪) مورد و پنی سیلین ۳۰ (۸/۲۸٪) مورد و کمترین مربوط به اریترومايسين و ونکومايسين هر کدام ۳ (۸/۲٪) مورد بود. در این بین ۳۸ (۵/۳۶٪) مورد از نمونه های مثبت به یک آنتی بیوتیک، ۲۸ (۹/۲۶٪) مورد به دو آنتی بیوتیک و ۳۱ (۸/۲۹٪) مورد به چند آنتی بیوتیک مقاومت نشان دادند.

نتیجه گیری:

با توجه به نگهداری و فرآوری نادرست مواد غذایی در فروشگاه های مواد غذایی، در تماس بودن کارگران در کشتارگاه و عوامل مربوط به بسته بندی و حمل و نقل با مواد خام دامی، استفاده روزافزون از آنتی بیوتیک ها در صنعت پرورش طیور برای افزایش بازدهی پرورش و تولید توام بدون تلفات یا با تلفات پایین طیور و پر مخاطره بودن باکتری لیستریا مونوسیتوژنز، این تحقیق به بررسی میزان شیوع این باکتری در مراحل مختلف کشتار و محیط کشتارگاه در کشتارگاه های مرغ شهر یزد می پردازد. عدم آگاهی در مورد لیستریوز، ضرورت اجرای برنامه های آموزشی و اطلاع رسانی در زمینه ی مواد غذایی و پرورش طیور را آشکار می سازد. علاوه بر آن ضرورت تدوین و اجباری شدن استاندارد جستجوی لیستریا مونوسیتوژنز در مواد غذایی حساس، لازم به نظر می رسد.

کلمات کلیدی : لیستریا مونوسیتوژنز، گوشت مرغ، کشتارگاه طیور، مقاومت آنتی بیوتیکی، PCR