

بررسی شیوع و مقاومت آنتی بیوتیکی لیستریا مونوسیتوژنز در شیر خام و

فرآورده های لبنی سنتی عرضه شده در شهر یزد در سال ۱۳۹۴

سال نگارش	محل اجرا	استاد راهنما	دانشجو
۱۳۹۴	دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد	دکتر فاطمه اکرمی دکتر عزیز الله فلاح	نگار حمیدیان

چکیده

مقدمه : لیستریا مونوسیتوژنز باکتری سرما دوستی است که توسط مواد غذایی منتقل می‌شود این باکتری می‌تواند در محصولات لبنی وجود داشته باشد. لیستریا مونوسیتوژنز عامل بیماری لیستریوزیس می‌باشد که علائم شدیدی مانند مننژیت، سپتی سمی و سقط جنین ایجاد می‌کند. بنابراین آلودگی با آن سبب به خطر افتادن سلامتی انسان می‌شود. با توجه به اینکه اطلاعات اندکی از آلودگی فرآورده‌های لبنی سنتی به لیستریا مونوسیتوژنز در ایران وجود دارد، بنابراین هدف از اجرای این مطالعه تعیین میزان شیوع لیستریا مونوسیتوژنز با روش کشت سنتی و تایید نهایی باکتری با PCR در شیر خام و فرآورده‌های لبنی سنتی در شهر یزد می‌باشد. از طرف دیگر ترکیبات آنتی‌بیوتیک بعنوان محرک رشد در پرورش طیور و سایر دام‌ها مورد استفاده قرار گرفته‌اند که با مزایای اقتصادی زیادی همراه بوده است، با توجه به مقاومت آنتی‌بیوتیکی در گروه‌های مختلف باکتری‌ها در این مطالعه مقاومت آنتی‌بیوتیکی لیستریا مونوسیتوژنز استخراج شده از لبنیات، با استفاده از چندین آنتی‌بیوتیک مورد بررسی قرار می‌گیرد.

روش بررسی: در این مطالعه، ۱۴۰ نمونه شیر خام، ۱۲۰ نمونه پنیر سنتی، ۱۰۰ نمونه کره سنتی، ۱۰۰ نمونه کشتک سنتی و ۸۵ نمونه بستنی سنتی به طور تصادفی از مراکز عرضه لبنیات سنتی شهر یزد جمع آوری شد. ماست و دوغ به علت pH پایین و عدم حضور لیستریا نمونه برداری نشد. برای تعیین حضور لیستریا مونوسیتوژنز از محیط‌های کشت غنی کننده و انتخابی و آزمون‌های بیوشیمیایی استفاده شد. لیستریا مونوسیتوژنز جدا شده با استفاده از روش PCR تایید شد. و در نهایت تست آنتی بیوگرام برای تعیین مقاومت آنتی‌بیوتیکی انجام پذیرفت.

یافته‌ها : بر پایه‌ی آزمون‌های میکروبی شناسی از مجموع ۵۴۵ نمونه‌ی مورد بررسی، ۶۴ نمونه (۱۱/۷ درصد) آلوده به گونه‌های لیستریا بودند که ۲۲ نمونه (۴/۰۳ درصد) لیستریا مونوسیتوژنز، ۳۱ نمونه (۵/۶ درصد) لیستریا اینوکوا، ۱۰ نمونه (۱/۸ درصد) لیستریا سیلجری و ۱ نمونه (۰/۱۷ درصد) لیستریا مورایی جداسازی گردید. گونه‌های دیگر لیستریا در این بررسی ایزوله نگردید. تمامی موارد لیستریا مونوسیتوژنز شناسایی شده با آزمون‌های بیوشیمیایی، با انجام آزمون PCR مورد تایید قرار گرفتند. همه ایزوله‌های لیستریا مونوسیتوژنز به ونکومايسين و تری متوپریم/ سولفامتاکسازول حساسیت نشان دادند.

نتیجه‌گیری : با توجه به مصرف شیر خام و یا استفاده از آن در فرآورده‌های لبنی سنتی در ایران و در تماس بودن مردم، عوامل فروش و پخش با مواد خام دامی، نبود کنترل مناسب می‌تواند سبب بروز خطرات جدی در سلامت جامعه شود. عدم آگاهی در مورد لیستریوز، ضرورت اجرای برنامه‌های آموزشی و اطلاع رسانی در زمینه‌ی مواد غذایی را آشکار می‌کند. علاوه بر آن ضرورت تدوین و اجباری شدن استاندارد جستجوی *لیستریا مونوسیتوژنز* در مواد غذایی حساس، لازم به نظر می‌رسد.

کلمات کلیدی : *لیستریا، لیستریا مونوسیتوژنز، شیرخام، فرآورده‌های لبنی سنتی، مقاومت آنتی‌بیوتیکی، PCR*