



بررسی شیوع باکتری استافیلوکوکوس اورئوس در فلافل های صنعتی و سنتی شهرستان

شیراز

امین معظمی گودرزی^۱، امیر شاکریان^{۲*}

۱. دانش آموخته بهداشت مواد غذایی، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرکرد، ایران

۲. گروه بهداشت مواد غذایی، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرکرد، ایران



*نویسنده مسئول: Amshakerian@yahoo.com

تاریخ پذیرش: ۱۴۰۱/۰۹/۲۷

تاریخ دریافت: ۱۴۰۱/۰۸/۲۰

چکیده

غذاهای آماده مصرف برای مصرف کنندگان پر مشغله‌ی امروزه راحت‌تر می‌باشند، اما مهم خطرات میکروبیولوژیکی است که متوجه مصرف کنندگان می‌شود؛ که یکی از این مخاطرات وجود استافیلوکوکوس اورئوس در نمونه‌های فلافل است. در همین راستا هدف از مطالعه حاضر، بررسی شیوع باکتری استافیلوکوکوس اورئوس در فلافل‌های صنعتی و سنتی شهرستان شیراز بود. ۱۰۰ نمونه فلافل شامل ۵۰ نمونه فلافل سنتی و ۵۰ نمونه فلافل صنعتی از مراکز عرضه این فرآورده به صورت تصادفی نمونه‌گیری و در کنار فلاسک یخ به آزمایشگاه منتقل شدند. برای تشخیص استافیلوکوکوس اورئوس در نمونه‌ها از محیط برد پارکر آگار به روش کشت سطحی کشت داده شد. بعد از پایان انکوباسیون در صورت رشد، باکتری‌های با کلنی‌های گرد و سیاه رنگ، جهت انجام کشت تأییدی توسط آزمون‌های بیوشیمیایی مورد ارزیابی قرار گرفتند و در نهایت نمونه‌های مثبت شمارش شدند. نتایج نشان داد که از ۵۰ نمونه فلافل سنتی ۳۸ مورد (۷۶ درصد) و از ۵۰ نمونه فلافل‌های صنعتی ۱۴ مورد (۲۸ درصد) به استافیلوکوکوس اورئوس آلوده بودند. با این حال توصیه می‌شود از محصولات عرضه شده در دست‌فروشی‌های خیابانی و دوره‌گردهای فاقد کارت سلامت اجتناب شود؛ چرا که سبب پیش آمدن و رخداد آلودگی‌های ثانویه ناشی از استافیلوکوکوس اورئوس می‌گردند.

کلمات کلیدی: استافیلوکوکوس اورئوس، فلافل سنتی، فلافل صنعتی، آلودگی باکتریایی، شیراز



مجله بیماری های قابل انتقال بین انسان و حیوان

مقدمه

غذاهای خیابانی غذاهای آماده‌ای هستند که توسط فروشندگان در مکان‌های عمومی تهیه و یا فروخته می‌شوند و به دلیل طعم و مزه منحصر به فرد، راحتی و همچنین حفظ ارزش غذایی غذاهای سنتی مورد توجه مصرف‌کنندگان قرار می‌گیرند. غذاهای خیابانی ارزش غذایی لازم را برای گروه‌های کم درآمد شهری تضمین می‌کند، اما فروشندگان اغلب فاقد تحصیلات رسمی، آموزش ندیده در زمینه بهداشت مواد غذایی هستند و در شرایط خام و غیربهداشتی کار می‌کنند و در مورد علت بیماری‌های منتقله از طریق غذا هیچ یا اطلاعات بسیار کمی دارند (۱-۴). فروش غذاهای خیابانی در کشورهای با نرخ بیکاری بالا، حقوق کم، فرصت‌های کاری محدود و برنامه‌های اجتماعی یک ویژگی رایج است. فروش غذاهای خیابانی و ساندویچ‌ها حدود ۷۴ درصد از کل عرضه مواد غذایی در کشورهای در حال توسعه را تشکیل می‌دهد. تجارت غذای خیابانی یک سرمایه‌گذاری چند میلیون دلاری است که حجم زیادی از تجارت را شامل می‌شود و منبع رقابتی اشتغال و درآمد میلیون‌ها نفر را فراهم می‌کند (۵-۷).

بیماری‌های منتقله از غذا با منشأ میکروبی یک مشکل بهداشتی عمده مرتبط با غذاهای خیابانی است. عامل بیماری‌های مرتبط با غذاهای خیابانی شامل: *شرشیاکلای*، *سالمونلا*، *استافیلوکوکوس*، *اورئوس*، *لیستریا*، *ویبریو*، باکتری‌های مزوفیل هوازی، باکتری‌های سایکروتروف و سایکروفیل، کمپیلوباکتری‌ها، *شوانلا*، *باسیلوس* و *لاکتوباسیلوس*‌ها می‌باشند. سازمان ایمنی غذای اروپا گزارش داد که در سال ۲۰۱۰ حدود ۴۸/۷۷ درصد از بیماری‌های منتقله از طریق غذا با غذاهای خیابانی و رستورانی مرتبط بودند. بیش از ۷۰ درصد موارد شیوع عفونت‌ها و مسمومیت‌های مواد غذایی در بریتانیا مربوط به بخش خدمات غذایی بود. یک بررسی در سال ۲۰۰۷ بیان کرد که حمل و نقل نامناسب غذا ممکن است در ۹۷ درصد از تمام بیماری‌های ناشی از مواد غذایی مرتبط با بخش خدمات غذایی نقش داشته باشد. بر اساس گزارش چانگ و چن در سال ۲۰۰۳، پاتوژن‌های باکتریایی عامل اکثریت (۶۲/۶۲ درصد) بیماری‌های منتقله از غذا در مرکز تایوان بودند و سوء استفاده از دما و زمان طبخ غذا، عامل اصلی آن بود. بر اساس گزارشی که در سال ۲۰۰۷ توسط وزارت بهداشت مالزی منتشر شد، ۵۰ درصد همه‌گیری‌های ناشی از غذا توسط دست‌کاران مواد غذایی ایجاد شد (۸ و ۹).

یکی از غذاهای خیابانی که در ایران رواج دارد فلافل می‌باشد؛ این ماده غذایی براحتی در دسترس مصرف‌کنندگان، قرار می‌گیرد و بر پایه نخود طبخ می‌شود؛ مصرف فلافل تاریخی کهنی دارد و قبل از رسیدن به ایران، مصر، سوریه و عراق از آن استفاده کرده‌اند. فلافل در کتاب‌های آشپزی سوریه باستان ذکر شده است. ابداع این ماده غذایی به مسیحیان مصر باستان برمی‌گردد، قبطیان مصر ایامی در سال را روزه می‌گیرند و در آن مدت از خوردن غذای گوشتی پرهیز می‌کنند و سراغ غذاهای گیاهی می‌روند (۴ و ۱۰). یکی از میکروارگانیسم‌هایی که ممکن است در غذاهای خیابانی وجود داشته باشد، *استافیلوکوکوس* / *اورئوس* است.

انترتوکسین *استافیلوکوکوس* / *اورئوس* که عامل اصلی مسمومیت غذایی است، شامل ۲۲ نوع مختلف است که در بین آن‌ها انواع A تا E که نسبت به حرارت و آنزیم‌های پروتئولیتیکی دستگاه گوارش مثل پپسین و تریپسین مقاومت بیشتری دارند، موجب بروز مسمومیت غذایی می‌گردد (۶). وجود انترتوکسین به میزان بسیار اندک، در حد ۲۰ نانوگرم تا یک میکروگرم، بسته به نوع انترتوکسین می‌تواند موجب ایجاد علائم مسمومیت غذایی شود. چنانچه تعداد 10^5 باکتری در هر گرم ماده غذایی وجود داشته باشد، باکتری فرصت رشد و تولید انترتوکسین را پیدا خواهد نمود و حتی اگر در صورت حرارت، باکتری از بین رفته باشد، به دلیل مقاومت انترتوکسین به حرارت، توکسین فعال باقی مانده و منجر به بروز مسمومیت غذایی می‌گردد که این امر معمولاً

در مراکز زندگی جمعی (دانشگاه، پادگان، مدرسه و ...) می تواند منجر به بروز اپیدمی گردد (۹). با توجه به فراوانی این باکتری و احتمال وجود آن در فلافل، لذا هدف از این مطالعه بررسی میزان شیوع استافیلوکوکوس اورئوس در فلافل های سنتی و صنعتی شهرستان شیراز می باشد.

مواد و روش ها

روش نمونه گیری

در این مطالعه تعداد ۱۰۰ نمونه فلافل به صورت تصادفی شامل ۵۰ نمونه فلافل صنعتی و ۵۰ نمونه فلافل سنتی از مراکز عرضه این محصولات در شهرستان شیراز به صورت تصادفی جمع آوری و برای جلوگیری از آلودگی های ثانویه در کنار فلاسک یخ به آزمایشگاه تخصصی بهداشت مواد غذایی دانشگاه آزاد شهرکرد منتقل شدند.

روش جستجوی استافیلوکوکوس اورئوس

برای جداسازی استافیلوکوکوس اورئوس پنج گرم از فلافل های سنتی و فلافل های صنعتی به درون ظرف توزین استریل منتقل و سپس میزان ۴۵ سی سی محلول رینگر به عنوان حلال به آن افزوده شد تا رقت 10^{-1} بدست آید. پس از حل کردن فلافل ها و ایجاد یک محلول همگن، میزان ۵/۰ سی سی از آن به وسیله سمپلر روی محیط برد پارکر آگار به روش کشت سطحی کشت داده شد. پلت های کشت داده شده به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه گرمخانه گذاری شدند. بعد از پایان انکوباسیون در صورت رشد، باکتری های با کلنی های گرد و سیاه رنگ، جهت انجام کشت تأییدی، از کلنی های مشکوک به وسیله لوپ استریل روی محیط مانیتول سالت آگار (Salt Manitol Agar) کشت داده شد. محیط ها مجدداً به مدت ۲۴ ساعت در انکوباتور در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد قرار گرفته و بعد از گذشت دو ساعت بر روی کلنی های مانیتول مثبت (کلنی های زرد رنگ دارای هاله زرد رنگ) تست Dnase جهت تأیید استافیلوکوکوس اورئوس انجام شد. همچنین باکتری های مورد نظر با تست کواگولاز ارزیابی شد که نتیجه این تست در مورد استافیلوکوکوس اورئوس مثبت بود (۱۱)

نتایج

همان گونه که در جدول شماره یک مشخص شده است، نتایج تحقیق حاضر بیانگر آلودگی ۷۶ درصدی در فلافل های سنتی و ۲۴ درصد عدم آلودگی به استافیلوکوکوس اورئوس بود و همچنین میزان ۲۸ درصدی آلودگی در فلافل های صنعتی و ۷۲ درصد عدم آلودگی به استافیلوکوکوس اورئوس در فلافل های صنعتی بود. نتایج نشان داد بین شیوع آلودگی به استافیلوکوکوس اورئوس در فلافل های سنتی و فلافل های صنعتی هیچ ارتباط معنی داری وجود ندارد ($p < 00/05$).



مجله بیماری‌های قابل انتقال بین انسان و حیوان

جدول ۱. نتایج آنالیزهای آماری جستجوی استافیلوکوکوس/اورئوس در شهرستان شهریار را نشان می‌دهد.

نمونه مورد آزمایش	تعداد نمونه	آلودگی به استافیلوکوکوس اورئوس	میزان درصد آلودگی	عدم آلودگی به استافیلوکوکوس اورئوس	میزان درصد عدم آلودگی
فلفل سنتی	۵۰	۳۸	۷۶	۱۲	۲۴
فلفل صنعتی	۵۰	۱۴	۲۸	۳۶	۷۲

بحث

مطالعه میدی و همکاران در سال ۱۳۹۸ بر روی بررسی آلودگی استافیلوکوکوس/اورئوس در نمونه‌های غذایی و تعیین ارتباط اپیدمیولوژیک آن با کارکنان تولیدکننده آن‌ها به روش واکنش زنجیره‌ای پلیمرز نشان دادند که از مجموع ۵۰ نمونه از مواد غذایی شامل همبرگر، فلفل، سمبوسه و سالاد ماکارونی در شهرستان سیرجان میزان آلودگی در مجموع شش درصد به استافیلوکوکوس/اورئوس آلوده بودند (۱۲) که بسیار کمتر از نتایج حاصل از تحقیق حاضر است.

مطالعات تاج‌بخش و همکاران بر روی آلودگی استافیلوکوکوس/اورئوس در سالادهای الویه شهرستان شهرکرد نشان دادند که از مجموع ۵۰ نمونه سالاد الویه شامل ۲۰ نمونه سنتی و ۳۰ نمونه صنعتی، به ترتیب ۴۶ درصد و ۳۴/۸ درصد آلودگی به استافیلوکوکوس/اورئوس را گزارش دادند (۱۳). که با نتایج حاصل از تحقیق حاضر در خصوص موارد آلودگی سالادهای صنعتی با فلفل‌های صنعتی ارتباط دارد.

حسینی و همکاران در سال ۱۳۹۳ در یک مطالعه بر روی آلودگی مواد غذایی به استافیلوکوکوس/اورئوس در شهرستان همدان دریافتند که از مجموع ۵۱۰ نمونه غذایی اخذ شده میزان ۶۰/۹ درصد به استافیلوکوکوس/اورئوس داشتند (۱۴). نتایج حاصل از این تحقیق بیانگر آلودگی ۷۶ درصدی فلفل‌های سنتی بود.

در یک بررسی در شهر آنکارای ترکیه از مجموع ۵۱۲ نمونه از مواد غذایی (RTE) نمونه‌گیری شده، میزان ۴۸ نمونه معادل ۹/۴ درصد به استافیلوکوکوس/اورئوس آلوده بودند (۱۵). که پائین‌تر از میانگین شیوع آلودگی در مطالعه حاضر است. تحقیق مداحی و همکاران در سال ۱۳۹۲ بر روی آلودگی استافیلوکوکوس/اورئوس در ناگت‌ها و غذاهای آماده مشخص شد که از مجموع ۴۲۰ نمونه مواد غذایی، ۸۳/۳ درصد از مواد غذایی دارای آلودگی به استافیلوکوکوس/اورئوس بودند (۱۶). که با نتایج حاصل از این تحقیق در خصوص آلودگی فلفل‌های سنتی همسو می‌باشد.

نتیجه مطالعات کاهل‌دیان و همکاران در سال ۲۰۱۹ بر روی آلودگی به استافیلوکوکوس/اورئوس در فلفل و سمبوسه‌های عرضه شده در شهرستان شیراز نشان دادند که از مجموع ۵۶ نمونه انتخاب شده، ۴۶/۶۷ درصد به استافیلوکوکوس/اورئوس آلوده بودند (۱۷). در حالی که در فلفل‌های سنتی این مطالعه ۷۶ و صنعتی ۲۸ درصد آلودگی به استافیلوکوکوس/اورئوس نشان داده شد. مطالعه Badran و همکاران در سال ۲۰۲۱ در هرمکه، از ۱۰۸ نمونه غذای آماده شامل فلفل، تخم‌مرغ آب‌پز و تخم‌مرغ سرخ شده دریافتند که میزان آلودگی به استافیلوکوکوس/اورئوس در این نمونه‌ها $1/2 \times 10^3$ بود (۱۸). میانگین شیوع آلودگی در ۵۲ نمونه از ۱۰۰ نمونه مثبت اعلام شد.

مطالعه Alharbi و همکاران در سال ۲۰۱۹ بر روی ۱۵۵ نمونه از مواد غذایی خیابانی و (RTE) در عربستان سعودی گزارش دادند که میزان آلودگی مواد غذایی به استافیلوکوکوس، سالمونلا و اشرشیاکلاهی پائین بود. چنانچه در این نمونه‌ها سالمونلا (۱۵ درصد)، اشریشیا کلی (۱۸ درصد) و استافیلوکوکوس اورئوس (هفت درصد). گزارش شد که از این میان سهم آلودگی به استافیلوکوکوس اورئوس از ۲۵ فلافل اخذ شده، ۵/۷۹ گزارش شد (۱۹). میزان آلودگی در مطالعه حاضر در مجموع ۵۲ درصد بود.

مطالعه انصاری در سال ۲۰۱۵ بر روی غذاهای خیابانی و غذاهای آماده در تهران و تعیین آلودگی به میکروارگانیسم‌های پاتوژن، مشخص شد که میزان آلودگی در استافیلوکوکوس اورئوس در ۳۵ نمونه از آن‌ها مثبت اعلام شد. سایر آلودگی‌ها شامل ۲۷/۶ درصد به باسیلوس سرئوس، ۴/۳ درصد آلوده به سالمونلا و ۲۸ درصد به اشرشیاکلاهی آلوده بودند (۱۷). در این مطالعه از مجموع فلافل‌های نمونه‌گیری شده ۵۲ نمونه مثبت گزارش شد.

در مطالعه دیگر در کشور عراق بر روی آلودگی مواد غذایی به میکروارگانیسم‌های پاتوژن از سال ۲۰۱۳ تا ۲۰۲۱ توسط Abbas و همکاران از مجموع ۱۱۸۸ نمونه غذایی ۸۷ مورد (۷/۴ درصد) مربوط به فلافل بود که از این میزان، باکتری اشرشیاکلاهی و لیستریا مونوسایتوژنز جدا شد (۲۰). این تحقیق با بررسی شیوع آلودگی به استافیلوکوکوس اورئوس در نمونه‌های فلافل ۵۲ نمونه از مجموع ۱۰۰ نمونه به استافیلوکوکوس اورئوس آلودگی داشتند.

مطالعات زیادی برای درک شیوع آلودگی باکتریایی در غذاهای خیابانی در بسیاری از کشورها انجام شده است. اما مطالعات عمیق برای تعیین و مشخص‌سازی نقاط کنترل بحرانی منجر به آلودگی میکروبیولوژیکی در غذاهای خیابانی ناچیز است. آموزش فروشندگان غذای خیابانی ممکن است راهی مقرون به صرفه برای کاهش بروز بیماری‌های ناشی از غذا باشد. برنامه‌های آموزشی که قبلاً برای فروشندگان خیابانی در هندوستان انجام شده بود، نتوانست شیوه‌های حمل غذا را به طور رضایت‌بخشی بهبود بخشد. اثربخشی آموزش بهداشت مواد غذایی در جایی که آموزش مبتنی بر نظریه‌ها و مدل‌های آموزش بهداشت موثر باشد، می‌تواند تا حد زیادی بهبود یابد. اولین قدم به سمت استفاده از یک مدل ارتباطی تغییر رفتار در میان فروشندگان شامل شناسایی مسائل کلیدی مرتبط با آلودگی میکروبی غذاهای خیابانی است.

نتیجه‌گیری کلی و پیشنهادها

استافیلوکوکوس اورئوس یکی از علل مهم FBD (Food borne disaes) است که سالانه ۲۴۱۰۰۰ بیماری در ایالات متحده ایجاد می‌کند. با این حال، بروز واقعی بیماری استافیلوکوکوس اورئوس می‌تواند بسیار بیشتر باشد زیرا بیماری پراکنده منتقله از غذا توسط استافیلوکوکوس اورئوس در ایالات متحده قابل گزارش نیست. با این حال توصیه می‌شود از محصولات عرضه شده در دست‌فروشی‌های خیابانی و دوره‌گردهای فاقد کارت سلامت اجتناب شود. دست‌اندر کارانی که در ساندویچی‌ها مشغول به فعالیت هستند باید دارای کارت سلامت، دستکش، روپوش و کلاه اسپری داشته باشند. از صحبت کردن، عطسه کردن و در معرض باد قرار دادن قسمت پخت و طبخ فست فودها خودداری شود چرا که سبب پیش آمدن و رخداد آلودگی‌های ثانویه ناشی از استافیلوکوکوس اورئوس می‌گردند. با توجه به شیوع بالای آلودگی به استافیلوکوکوس در این مطالعه، نظارت و دقت هر چه بیشتر ارگان‌های نظارتی را در شهرستان شیراز می‌طلبد.



مجله بیماری‌های قابل انتقال بین انسان و حیوان

تقدیر و تشکر

از تمامی کسانی که در جمع‌آوری نمونه و همچنین اساتید محترم که ما را در این طرح تحقیقاتی همراهی کردند سپاسگزاریم.

تعارض منافع

تعارض منافی بین نویسندگان وجود ندارد.

فهرست منابع

- [1]. Manguiat LS, Fang TJ. Microbiological quality of chicken-and pork-based street-vended foods from Taichung, Taiwan, and Laguna, Philippines. *Food microbiology*. 2013;36(1):57-62.
- [2]. Nonato I, Minussi Lda, Pascoal G, De-Souza D. Nutritional issues concerning street foods. *Journal of Clinical Nutrition and Dietetics*. 2016;2(1):1-7.
- [3]. Ansari CB. Bacteriological examination of ready-to-eat foods (RTE) products of Tehran province, Iran. *Advance Journal of Food Science and Technology*. 2015;3(7):328-31.
- [4]. Heidarzadi MA, Rahnema M, Alipoureskandani M, Saadati D, Afsharimoghadam A. Salmonella and Escherichia coli contamination in samosas presented in Sistan and Baluchestan province and antibiotic resistance of isolates. *Food Hygiene*. 2021;11(2(42)):81-90.
- [5]. Alimi BA, Workneh TS. Consumer awareness and willingness to pay for safety of street foods in developing countries: a review. *International Journal of Consumer Studies*. 2016;40(2):242-8.
- [6]. Akinbode S, Dipeolu A, Okuneye P. Willingness to pay for street food safety in Ogun State, Nigeria. *Journal of agricultural & food information*. 2011;12(2):154-66.
- [7]. Akerele D, Akinbode S, Dipeolu A. Willingness to pay for the safety of kilishi in Sokoto, Nigeria. *Journal of Agricultural & Food Information*. 2010;11(4):330-9.
- [8]. Kharel N, Palni U, Tamang JP. Microbiological assessment of ethnic street foods of the Himalayas. *Journal of Ethnic Foods*. 2016;3(3):235-41.
- [9]. Al-Kandari D, Al-abdeen J, Sidhu J. Food safety knowledge, attitudes and practices of food handlers in restaurants in Kuwait. *Food control*. 2019;103:103-10.
- [10]. Raviv Y. Falafel nation: Cuisine and the making of national identity in Israel: University of Nebraska Press; 2015.
- [11]. Khoramrooz S, Sarikhani M, Khosravani S, Farhang Falah M, Mahmoudi Y, Sharifi A. Microbial contamination determination of Cream suit, Traditional Ice Cream and Olovina in Yasuj City. *Armaghane Danesh*. 2015;20(6):526-37.
- [12]. Meybodi SM, Masoumalinejad Z, Fakhrabadi M. Investigation of Staphylococcus aureus contamination in Food Samples and determining of its epidemiological relationship with theirs processing workers by polymerase chain reaction. *Applied Biology*. 2020;9(36):1-17.
- [13]. Tajbakhsh F, Tajbakhsh E, Momeni M. Detection of Staphylococcus Aureus and Salmonella Typhimurium in traditional and industrial olivier salads in shahrekord city. *Journal of food microbiology*. 2015;2(11)
- [14]. Fatahi S, Taheri M, Ghaderi H, Arabestani MR. Study of biofilm formation and antimicrobial resistance Staphylococcus aureus isolated from handmade sweets in hamadan. *Iranian Journal of Medical Microbiology*. 2018;12;87-78(2).
- [15]. Aycicek H, Cakiroglu S, Stevenson TH. Incidence of Staphylococcus aureus in ready-to-eat meals from military cafeterias in Ankara, Turkey. *Food control*. 2005;16(6):531-4.
- [16]. Madahi H, Rostami F, Rahimi E, Safarpour Dehkordi F, Jalali M. Detection of classical enterotoxins of Staphylococcus aureus isolates from chicken nugget and ready to eat foods in Esfahan province by ELISA technique. *Food Hygiene*. 2013;3(3 (11)):1-10.

- [17]. Khaledian S, Pajohi-Alamoti M, Mahmoodi P. Molecular characterization of methicillin-resistant enterotoxin-producing *Staphylococcus aureus* isolated from Samosa and Falafel in Iran. *International Journal of Enteric Pathogens*. 2020;8(1):19-24.
- [18]. Bukhari MA, Banasser TM, El-Bali M, Bulkhi RA, Qamash RA, Trenganno A ,et al. Assessment of microbiological quality of food preparation process in some restaurants of Makkah city. *Saudi Journal of Biological Sciences*. 2021;28(10):5993-7.
- [19]. Alharbi SA, Abdel-Ghaffar MH, Kadher NR. Isolation and identification of pathogenic bacteria from ready-to-eat fast foods in Al-Quwayiyah, Kingdom of Saudi Arabia. *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development*. 2019;19(3):14739-51.
- [20]. Abbas SA, Ali IA, Shafeeq WS. Epidemiological Study of Food Poisoning Cases from 2013 to 2021, in Diyala Province, Iraq. *Diyala Journal For Pure Science*. 2022;18(03).



“This journal is following of Committee on Publication Ethics (COPE) and complies with the highest ethical standards in accordance with ethical laws”.



Research Article



Investigating the spread of *Staphylococcus aureus* bacteria in industrial and traditional falafels in Shahryar City

Amin Moazami Ghodarzi¹, Amir Shakrian^{2*}

1- Student of Food Hygiene, Shahrekord Branch, Islamic Azad University, Shahrekord, Iran

2- Department of Food Hygiene, Shahrekord Branch, Islamic Azad University, Shahrekord, Iran



*Corresponding author: Amshakerian@yahoo.com

Received: 2023/11/11

Accepted: 2023/12/18

Abstract

Ready-to-eat foods are convenient for busy people, but the essential microbial risks are those that affect consumers. One of these cases is the presence of *Staphylococcus aureus* in falafel samples. This study aimed to investigate the number of *Staphylococcus aureus* in industrial and traditional falafels in Shahryar City. One hundred falafel samples, including 50 traditional and 50 industrial falafel samples, were randomly sampled from the supply centers of this product and taken to the laboratory next to the ice flask. To detect *Staphylococcus aureus* in the samples from One hundred, it was cultured by the surface culture method. After the end of the incubation, if the bacteria with round and black colonies grow, the directions for the confirmation culture. Biochemistry was evaluated, and finally, positive samples were counted. The results showed that 38 of 50 traditional falafel samples (76%) and 14 of 50 industrial falafel samples (28%) were infected with *Staphylococcus aureus*. However, avoiding the products sold by street vendors and itinerants without a health card is recommended because they cause occurrences and events caused by the secondary caused by *Staphylococcus aureus*.

Keywords: *Staphylococcus aureus*, traditional falafel, industrial falafel, bacterial contamination, Shahryar

How to cite this article: Moazami Ghodarzi A, Shakrian A. Investigating the spread of *Staphylococcus aureus* bacteria in industrial and traditional falafels in Shahryar city. Journal of Zoonosis. 2022; 2 (3): 32-39.