



بررسی آلودگی در شیر خام، آب شرب، مرغ قطعه بندی شده و مرغ کامل به استافیلوکوکوس اورئوس، اشرشیاکلی، سالمونلا، توتال کانت و کلی فرم در شهر ری، تهران

- فاطمه کیایی تنکابنی^۱، ابراهیم رحیمی^{۲*}، نجمه واحد دهکردی^۲
۱. دانش آموخته بهداشت مواد غذایی، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی، ایران.
 ۲. گروه بهداشت مواد غذایی، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرکرد، ایران.



* نویسنده مسئول: Ebrahimrahimi55@yahoo.com

تاریخ پذیرش: ۱۴۰۱/۰۶/۳۰

تاریخ دریافت: ۱۴۰۱/۰۶/۲۰

چکیده

میکروارگانیزم های پاتوژن در مواد غذایی سبب بروز اپیدمی ها خطرناکی می شود و سلامت مصرف کنندگان را مورد مخاطره قرار می دهد. سالمونلا، اشرشیاکلی و استافیلوکوکوس اورئوس پاتوژن های غذایی هستند که وجود آن ها سبب بروز اپیدمی های ناشی از مواد غذایی می شوند. لذا هدف از مطالعه حاضر بررسی میزان شیوع آلودگی در شیر خام، آب شرب، مرغ قطعه بندی شده و مرغ کامل به اشرشیاکلی، سالمونلا، استافیلوکوکوس اورئوس، توتال کانت و کلی فرم در شهرستان شهرری، تهران می باشد. تعداد ۲۰۰ نمونه مواد غذایی شامل ۵۰ نمونه شیر خام، ۵۰ نمونه آب شرب، ۵۰ نمونه مرغ قطعه بندی شده، و ۵۰ نمونه مرغ کامل، از مراکز عرضه در شهرستان شهرری، جداسازی و در کنار فلاسک یخ جهت جلوگیری از آلودگی های ثانویه به آزمایشگاه بهداشت مواد غذایی منتقل داده و از لحاظ بار میکروبی مورد ارزیابی قرار گرفتند. از نرم افزار آماری SPSS نسخه ۲۶ و سطح معنی داری $P < 0/05$ در نظر گرفته شد. نتایج نشان داد که سالمونلا در شیر خام و آب شرب منفی بود؛ در حالی که مرغ قطعه بندی شده، ۱۴ درصد و مرغ کامل ۴ درصد آلودگی داشت. اشرشیاکلی در مرغ قطعه بندی شده $10^4 \pm 0.5/87/7$ بالا بود. در حالی که آب شرب های مورد آزمایش، به سالمونلا، اشرشیاکلی و استافیلوکوکوس اورئوس منفی بود، اما دارای آلودگی های کلی فرمی بود. با توجه به بالا بودن آلودگی در مواد غذایی آزمایش شده، لذا لازم است سیاست هایی جهت نظارت بیشتر بر عرضه مواد غذایی اتخاذ شود و در خصوص آب شرب و وجود کلی فرم به میزان بالا، لازم است حتما آب های شرب را قبل از نوشیدن، جوشاند تا مانع از ابتلا به بیماری ها گاستروانتریت شد.

کلمات کلیدی: اشرشیاکلی، استافیلوکوکوس اورئوس، سالمونلا، آلودگی باکتریایی، شهرری.

مقدمه

پاتوژن‌های منتقل شونده توسط مواد غذایی، شامل میکروارگانیسم‌هایی هستند که عفونت‌ها و آلودگی‌های میکروبی را ایجاد می‌کنند و می‌توانند هر ساله منجر به ۲/۵ - ۲ میلیون مرگ از طریق بیماری‌های اسهالی آندمیک شوند. کیفیت میکروبی مواد غذایی، از منظر سلامت انسان و حتی بهداشت عمومی اهمیت بالایی دارد. شیوع اپیدمی‌های متعدد ناشی از مواد غذایی نشان‌دهنده اهمیت بالا و همچنین زنگ هشدار برای وقوع بیشتر آن‌ها در جامعه است. گوشت، مرغ، شیر، آب و تخم‌مرغ از مهم‌ترین مواد غذایی هستند که انسان‌ها در سراسر دنیا به صورت روزانه از آن‌ها مصرف می‌کنند و جای تردیدی نیست که آلوده بودن این مواد غذایی به میکروارگانیسم‌های پاتوژن سلامت فرد، جامعه و دنیا را مورد مخاطره قرار می‌دهد (۱).

یکی از با ارزش‌ترین مواد غذایی مورد نیاز انسان گوشت مرغ است که مصرف آن در بین سایر مواد غذایی به دلیل در دسترس بودن برای تمام اقشار جامعه و رشد افسارگسیخته مرغداری‌های گوشتی، بالاتر است. علی‌رغم دارا بودن اکثر مواد مغذی مورد نیاز بدن، آلودگی این ماده غذایی به میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا دور از ذهن نخواهد بود. این ماده غذایی توسط /شرشیاکلی، سالمونلا، استافیلوکوکوس /اورئوس، استرپتوکوکوس، کلی‌فرم‌ها و سایر میکروارگانیسم‌های پاتوژن آلوده می‌شود؛ لذا بایستی وجود کیفیت بهداشتی مرغ برای واحدهای نظارتی از اهمیت بالایی برخوردار است (۲).

از دیگر منابع پروتئینی با اهمیت در تغذیه انسان شیر است. مصرف سرانه شیر در ایران رو به کاهش نهاده است؛ با این وجود مصرف سالانه شیر و لبنیات در دنیا ۱۲۰ کیلوگرم می‌باشد در حالی که در ایران در سال ۱۳۹۸ این مقدار به زیر ۲۰ کیلوگرم کاهش داشته است (۳). شیر خام به لحاظ دارا بودن تمامی مواد غذایی مورد نیاز رشد میکروارگانیسم‌ها محیط مطلوبی جهت رشد و تاثیر عوامل مخرب میکروبی و به تبع آن فساد این ماده غذایی محسوب می‌شود. به جهت ردیابی آلودگی‌های شاخص در فراورده‌های لبنی ابتدا باید از گاوداری‌ها پایش باکتریولوژیکی شیر را مشخص کرد (۴). شیر در صورتی که از بدن دام سالم تولید شود، به صورت طبیعی یک ماده استریل است؛ اما از بدو ورود آن به قسمت‌های انتهایی نوک پستان، آلودگی‌ها در شیر خام رو به فزونی نهاده؛ اما در صورتی که دام آلوده به بیماری‌های خاص همچون ورم پستان باشد، شیر در حین تولید استریل نبوده و آلوده به باکتری‌های ایجاد کننده این بیماری از جمله /استافیلوکوکوس /اورئوس و استرپتوکوکوس آگالاکتیه و دیسکالاکتیه می‌باشد (۵).

مهم‌ترین منبع حیات در کره زمین آب است که حتی کهن‌ترین مذاهب، آن را منشاء و مبداء همه چیز می‌دانستند و آن را محترم می‌شمردند که امروزه با وجود خشکسالی‌های پی در پی مورد توجه قرار گرفته است و همین امر سبب شده که دنیای کنونی خود را ملزوم به تنظیم استانداردهای ویژه جهانی برای سنجش کیفیت آب کند. نزدیک به ۷۹ درصد از سطح کره زمین را آب پوشانده است و فقط میزان ۲۱ درصد آن خشکی است، اما ۹۷ درصد از این ۷۹ درصد آب در دریاها و اقیانوس‌هاست که به علت شوری زیاد به طور مستقیم قابل استفاده نیست و تنها درصد کمی از منابع آب، شیرین است که بخش عمده آن، یعنی حدود ۸۵ درصد به صورت یخ‌های قطبی در قطب شمال و جنوب وجود دارند. با احتساب این ارقام، آب در دسترس بشر، محدود است. میزان آب‌های شیرین در سراسر دنیا، ۳ درصد کل آب‌ها را شامل می‌شود و از این میزان تنها یک درصد از آب شیرین در دسترس انسان قرار دارد (۶). مصرف بی‌رویه این بخش کوچک از آب شیرین به علت‌هایی همچون رشد سریع جمعیت و به تبع آن افزایش کارخانجات و کشتارگاه‌های صنعتی این منابع با ارزش را تحت فشار بالایی قرار داده است (۷). آب نقش تعیین کننده و اساسی در زندگی انسان دارد. عدم نظارت صحیح بر روی کیفیت منابع آب، موجب بسیاری از آلودگی‌های شیمیایی و میکروبی می‌شود (۸).



مجله بیماری‌های قابل انتقال بین انسان و حیوان

جنس *سالمونلا*، یکی از اعضای خانواده انتروباکتریاسه، شامل میله‌ای، متحرک گرم منفی است. سلول‌ها اکسیداز منفی و کاتالاز مثبت هستند، از دی گلوکز گاز تولید می‌کنند و از سیترات به‌عنوان تنها منبع کربن استفاده می‌کنند. *سالمونلا*ها چندین اندوتوکسین دارند: آنتی‌ژن‌ها شامل O، H و Vi هستند. *سالمونلا انتریکا* و *سالمونلا انتریتیدیس* شایع‌ترین سرووار جدا شده از انسان در سرتاسر جهان است (۹). *سالمونلا*های بیماری‌زا برای انسان می‌توانند باعث دو نوع *سالمونلوز* شوند: (۱) تب حصبه و پاراتیفوئید و (۲) گاستروانتریت که دوزهای عفونی کم (کمتر از ۱۰۰۰ سلول) برای ایجاد علائم بالینی کافی است. *سالمونلوز* نوزادان و نوزادان علائم بالینی متفاوتی از یک بیماری حصبه مانند حصبه همراه با سپتی سمی تا یک عفونت خفیف یا بدون علامت را نشان می‌دهد. در بخش‌های اطفال، عفونت معمولاً از طریق دست پرسنل منتقل می‌شود (۱۰).

اشرشیاکلی از میکروارگانیزم‌های گرم منفی می‌باشد که توانایی شاخص آلودگی بهداشتی بوده و وجود آن در هر ماده غذایی نشان‌دهنده عدم نظارت‌های بهداشتی است. از جمله عوارض *اشرشیاکلی* برای بدن شامل اسهال، استفراغ، مولیت خونریزی‌دهنده، دیالیز و در نهایت مرگ را برای فرد مبتلا به ارمغان می‌آورد و لذا شناسایی نقاط بحرانی جهت کنترل این میکروارگانیزم پاتوژن حائز اهمیت است. عوارض این باکتری برای کودکان، زنان باردار و افراد دارای نقص در سیستم ایمنی بیش از سایر افراد، مهلک‌تر است (۱۱).

استافیلوکوکوس اورئوس یک باکتری گرم مثبت است که باعث ایجاد طیف گسترده‌ای از بیماری‌های بالینی می‌شود. مصرف مواد غذایی آلوده به سموم تولید شده توسط *استافیلوکوکوس اورئوس* می‌تواند منجر به مسمومیت غذایی با *استافیلوکوکوس* شود که ممکن است ظرف ۱ تا ۶ ساعت پس از مصرف غذای آلوده باعث گاستروانتریت شدید، تهوع، استفراغ، اسهال و درد شکم شود. حدود ۲۰ درصد از انسان‌ها ناقل دائمی *استافیلوکوکوس اورئوس*، ۳۰ درصد ناقلان متناوب، ۵۰ درصد افراد ناقل این باکتری نیستند و یک‌سوم افراد ناقل بدون علامت می‌باشند (۱۲). لذا هدف از مطالعه حاضر بررسی *اشرشیاکلی*، *استافیلوکوکوس اورئوس* و *سالمونلا* در مرغ قطعه شده، آب شرب، شیرخام و مرغ کامل در شهرستان شهرری می‌باشد.

مواد و روش‌ها

نمونه‌برداری

در مجموع ۲۰۰ نمونه مواد غذایی شامل ۵۰ نمونه آب شرب، ۵۰ نمونه گوشت مرغ قطعه شده، ۵۰ نمونه گوشت مرغ گرم و ۵۰ شیر خام، از مراکز عرضه این مواد غذایی در شهرستان تهران را جمع‌آوری و در مجاورت فلاسک یخ، جهت جلوگیری از آلودگی‌های ثانویه به آزمایشگاه تخصصی بهداشت مواد غذایی انتقال داده شد.

روش جستجوی *اشرشیاکلی*

مقدار ۲۵ گرم از مواد غذایی جامد و ۲۵ سی‌سی از مواد غذایی مایع را وزن کرده و داخل ۲۲۵ سی‌سی لاکتوز برات (Merk, Germany) به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه قرار دادیم. مقدار ۱ سی‌سی از محیط نمونه غنی‌شده روی محیط کشت EMB Agar کشت و بعد از ۲۴ ساعت انکوباسیون، کلنی‌های دارای جلای سبز فلزی را انتخاب و برای تأیید در محیط‌های کشت افتراقی شامل سیمون سیترات، TSI، MR_VP و SIM کشت داده و نمونه‌های مثبت آنها مشخص شد (۱۱)

روش جستجوی سالمونلا

ابتدا ۲۵ گرم از مواد غذایی جامد و ۲۵ سی سی از مواد غذایی مایع را با ۲۲۵ سی سی محیط کشت لاکتوز برات مخلوط کرده و به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه گرم خانه گذاری شد. سپس مقدار یک سی سی از نمونه غنی شده به ۱۰ سی سی سلنیت-سیستین (Italy, liofilchem) و یک سی سی به ۱۰ سی سی تتراتیونات برات (Italy, liofilchem) منتقل شد. پس از ۲۴ ساعت گرم خانه گذاری، از محیط سلنیت سیستین روی سالمونلا-شیگلا آگار، بیسموت سولفیت آگار و بریلیانت گرین آگار (Italy, liofilchem) به صورت خطی کشت داده شد. به همین ترتیب از تتراتیونات، روی محیط های مذکور کشت انجام گرفت. سپس بعد از ۲۴ ساعت تعداد دو یا بیشتر از پرگنه های تیپیک به محیط TSI و LIA (Italy, liofilchem) منتقل شد و نتایج بر اساس دستورالعمل استاندارد مورد تفسیر قرار گرفت (۱۱).

روش جستجوی استافیلوکوکوس اورئوس

برای جداسازی استافیلوکوکوس اورئوس ۲۵ گرم از مواد غذایی 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 مواد غذایی و ایجاد یک محلول همگن، میزان ۰/۵ سی سی از آن به وسیله سمپلر روی محیط برد پارکر آگار (Agar Parker -Baird) به روش کشت سطحی کشت داده شد. پلیت های کشت داده شده به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۳۷ درجه گرم خانه گذاری شدند. بعد از پایان انکوباسیون در صورت رشد، باکتری های با کلنی های گرد و سیاه رنگ، جهت انجام کشت تأییدی، از کلونی 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 (کلونی 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 (۱۲).

شمارش کلی میکروارگانیسم ها (Total count)

شمارش کلی میکروارگانیسم ها در مواد غذایی را با استفاده از رقت های مختلف و تعداد کلنی های تشکیل شده بر حسب CFU (Forming unit Colony) در هر میلی لیتر شیر با استفاده از محیط کشت Plate Count Skim Milk Agar طبق استاندارد ۵۲۷۲، اداره استاندارد انجام گرفت.

شمارش کلی فرم ها

برای شمارش کلی فرم ها از روش MPN (Most Probable Number) استفاده شد. برای انجام آزمایش از پنج رقت 10^{-1} - 10^{-5} استفاده شد. بدین ترتیب در کنار شعله مقدار ۱ میلی لیتر از مواد غذایی به لوله آزمایش حاوی ۹ میلی لیتر سرم فیزیولوژی استریل اضافه و مخلوط کرده سپس از محیط ویولت رد بایل آگار ۱۵ میلی لیتر به آن اضافه، به صورت ۸ مخلوط گردید تا خوب همگن شده و بعد از حدود ۵ دقیقه که محیط بسته شد در دمای ۳۷ درجه سانتی گراد به مدت ۲۴ ساعت انکوبه و رشد کلنی بررسی گردید (۱۳). برای آنالیز آماری از نرم افزار SPSS نسخه ۲۲ و آنالیز آماری آنوا یک طرفه استفاده شد؛ همچنین سطح معنی دار بودن $p < 0/05$ در نظر گرفته شد (۱۴).



مجله بیماری های قابل انتقال بین انسان و حیوان

نتایج

جدول ۱. میزان آلودگی به میکروارگانیسم های *سالمونلا*، *اشرشیاکلی*، *استافیلوکوکوس اورئوس*، توئال کانت و

کلی فرم

شیرخام	آب	مرغ کامل	مرغ قطعه	
منفی	-	۱ مورد مثبت	۷ مورد مثبت	<i>سالمونلا</i>
$2/587 \times 10^4 \pm / 0.5^a$	-	$16/50 \times 10^4 \pm / 0.5^c$	$87/7 \times 10^4 \pm / 0.5^b$	شمارش کلی
-	$4/01 \times 10^1 \pm / 0.5$	-	-	کلی فرم
-	-	-	$5/3 \times 10^1 \pm / 0.5$	<i>استافیلوکوکوس اورئوس</i>
-	-	-	$9/2 \times 10^2 \pm / 0.5$	<i>اشرشیاکلی</i>

هر تیمار دارای ۵۰ نمونه می باشد. در مطالعه حاضر a نشان دهنده بالاترین میزان آلودگی و d نشان دهنده کمترین میزان آلودگی می باشد.

بحث

نتایج حاصل از آنالیز آماری در ۲۰۰ نمونه از انواع مواد غذایی مورد بررسی نشان داد، *سالمونلا* تنها در شیرخام و آب شرب منفی بود، در حالی که در مرغ قطعه و کامل از ۵۰ نمونه از هر تیمار، به ترتیب ۷ مورد مثبت (۱۴ درصد آلوده) و ۲ مورد مثبت (۴ درصد) آلوده بودند. طبق استاندارد در مواد پروتئینی *سالمونلا* باید منفی باشد. نتایج حاصل از آنالیز آماری در ۲۰۰ نمونه از انواع مواد غذایی مورد مصرف در جدول شماره یک نشان داد، اختلاف معناداری بین تیمارها است ($p < 0/05$). بیشترین و کمترین میزان شمارش کلی را به ترتیب نمونه شیرخام و مرغ کامل داشتند. همچنین در نمونه مرغ کامل ۱۰ درصد آن زیر ۱۰۰ شمارش شدند. از لحاظ استاندارد در مواد پروتئینی شمارش کلی باید زیر ۱۰۰ باشد.

نتایج حاصل از آنالیز آماری در ۵۰ نمونه از آب مورد مصرفی در جدول نشان داد، نمونه آب های مصرفی از نظر آلودگی به کلی فرم غیرقابل مصرف هستند. از لحاظ استاندارد، آب مصرفی باید عاری از کلی فرم باشد. از ۵۰ نمونه برداشته شده از آب مصرفی ۴۶ نمونه دارای شمارش کلی فرمی زیر ۶ درصد بودند. همچنین همه نمونه ها از لحاظ آلودگی و شمارش به *استافیلوکوکوس اورئوس* زیر ۱۰۰ شمارش شدند. از لحاظ استاندارد در مواد پروتئینی شمارش *استافیلوکوکوس اورئوس* باید زیر ۱۰۰ باشد.

مطالعات شهره و همکاران در سال ۱۳۹۱ در مازندران بر روی ۳۰۰ نمونه گوشت مرغ نشان داد که میزان آلودگی به *سالمونلا* در هیچ کدام از نمونه ها یافت نشد که نشان از نظارت دقیق و شرایط مطلوب نگهداری می باشد. در مطالعه حاضر مرغ قطعه ۱۴

درصد و مرغ کامل ۲ درصد به سالمونلا آلودگی داشتند. در مطالعه‌ای که توسط سلطان دلال و همکاران در سال ۲۰۱۴ بر روی ۳۱۵ نمونه مرغ انجام داد یافتند که ۷۱ نمونه معادل ۱۱/۳ درصد آلوده به سالمونلا بوده‌اند (۱۵). که با نتایج حاصل از تحقیق حاضر همسو می‌باشد. در یک مطالعه که توسط Neyts و همکاران در بلژیک انجام گرفت مشخص شد که از مجموع ۶۸ قطعه مرغ نمونه‌گیری شده ۷۰ درصد نمونه‌ها آلوده به سالمونلا بوده‌اند (۱۶). که با نیچ حاصل از مطالعه حاضر مطابقتی ندارد. مطالعه Altalhi و همکاران در سال ۲۰۱۲ بر روی آلودگی گوشت مرغ به /شرشیاکلی مشخص کردند که میزان آلودگی از ۱۱۵ قطعه گوشت مرغ، ۳۷ نمونه به /شرشیاکلی آلوده بودند (۱۷). که در مطالعه حاضر ۱۰ درصد نمونه‌ها زیر ۱۰ درصد آلودگی داشتند؛ در نتیجه با مطالعه حاضر مطابقتی ندارد.

در مطالعه‌ای که توسط Licence و همکاران در سال ۱۹۹۹ در اسکاتلند بر روی شیوع آلودگی به /شرشیاکلی انجام گرفت مشخص شد که تمام آب شرب این منطقه آلوده به /شرشیاکلی بوده است. این محققان دریافتند که علت آلودگی اطراق گله گوسفندها در مسیر چشمه آب شرب آن منطقه بوده است (۱۸). در مطالعه حاضر هیچ‌کدام از آب‌های شرب به اشرشیا مثبت نبودند اما میزان آلودگی‌های کلی فرمی بالا بود. مطالعه Gunda و همکاران در سال ۲۰۱۶ بر روی آب شرب نشان داد که میزان آلودگی به باکتریهای توتال کانت برابر با $10^6 \times 4$ بود (۱۹). که با نتایج حاصل از مطالعه حاضر برابر است. مطالعات برزگر و تنهایی در سال ۱۳۹۸ بر روی کیفیت آب شرب بخش‌هایی از ارومیه نشان داد که از مجموع تمامی نمونه‌های اخذ شده، همه‌ی آن‌ها مطابق با استاندارد ایران بودند. همچنین نتایج نشان داد که در هیچ‌کدام از نمونه‌های ایکلای مثبت گزارش نشد (۲۰). در این مطالعه هیچ‌کدام از نمونه‌های آب شرب، به /شرشیاکلی آلوده نبودند.

مصرف گوشت طیور در سراسر جهان به طور پیوسته در حال افزایش است. آخرین داده‌های موجود نشان می‌دهد که سرانه آن به ۱۴/۲ کیلوگرم در سال رسیده است. کشورهای توسعه‌یافته غربی، به‌ویژه ایالات متحده آمریکا (ایالات متحده آمریکا)، با ۴۹/۸ کیلوگرم به‌ازای هر نفر در سال، بزرگ‌ترین مصرف‌کننده هستند. همین روند افزایش مصرف در اتحادیه اروپا (EU) و در کشورهای سازمان همکاری اقتصادی و توسعه (OECD) مشاهده می‌شود. آلودگی پاتوزنی ناشی از آب، در آب‌های محیطی و بیماری‌های مرتبط با آن یکی از نگرانی‌های اصلی کیفیت آب در سراسر جهان است. آلودگی پاتوزن یک مسئله جدی برای تقریباً همه انواع آب‌های محیطی است که شناخت و درک آن را ضروری می‌کند. سازمان ملل متحد بهبود کیفیت آب را به‌عنوان یکی از هشت هدف توسعه هزاره (MDGs) شناسایی کرده است. هدف آن کاهش ۵۰ درصدی تعداد افراد بدون دسترسی به آب سالم تا سال ۲۰۱۵ است. بیماری‌های منتقله از طریق آب (به‌عنوان مثال، اسهال، بیماری‌های گوارشی) ناشی از باکتری‌ها، ویروس‌ها و تک‌یاخته‌های مختلف علت بسیاری از شیوع‌ها بوده‌اند. در کشورهای درحال توسعه، مانند کشورهای آفریقایی، بیماری‌های منتقله از طریق آب میلیون‌ها نفر را مبتلا می‌کنند. بر اساس گزارش سازمان بهداشت جهانی (WHO)، سالانه ۳/۴ میلیون نفر، عمدتاً کودک، بر اثر بیماری‌های مرتبط با آب جان خود را از دست می‌دهند. بر اساس ارزیابی یونیسف، روزانه ۴۰۰۰ کودک در اثر آب آلوده جان خود را از دست می‌دهند. گزارش می‌دهد که بیش از ۲/۶ میلیارد نفر به آب تمیز دسترسی ندارند، که مسئول حدود ۲/۲ میلیون مرگ در سال است (۹ و ۲۳-۲۱).



مجله بیماری های قابل انتقال بین انسان و حیوان

نتیجه گیری کلی و پیشنهادها

با این حال توصیه می شود در صورت امکان از مراکزی نسبت به خرید محصولات پروتئینی اقدام شود که دارای تأییدیه اداره دامپزشکی باشند با توجه به کاهش حجم ذخایر آب شیرین در دنیا و وجود میکروارگانیسم های پاتوژن در آب، شایسته است که آب نوشیدنی را به صورت جوشیده مصرف شود.

تقدیر و تشکر

از تمامی کسانی که در نگارش این مقاله یاری رسانده اند تشکر می نمایم.

تعارض منافع

هیچ گونه تضاد منافی بین نویسندگان وجود ندارد و این مقاله با اطلاع و هماهنگی آنها ارسال شده است.

فهرست منابع

- [1]. Cissé G. Food-borne and water-borne diseases under climate change in low-and middle-income countries: Further efforts needed for reducing environmental health exposure risks. *Acta tropica*. 2019;194:181-8.
- [2]. Sun Z, Zhang X, Wu H, Wang H, Bian H, Zhu Y, et al. Antibacterial activity and action mode of chlorogenic acid against *Salmonella* Enteritidis, a foodborne pathogen in chilled fresh chicken. *World Journal of Microbiology and Biotechnology*. 2020;36(2):1-10.
- [3]. Esmaeili S, Mobarez AM, Khalili M, Mostafavi E. High prevalence and risk factors of *Coxiella burnetii* in milk of dairy animals with a history of abortion in Iran. *Comparative immunology, microbiology and infectious diseases*. 2019;63:127-30.
- [4]. Gholami S, Rezaei Aliabadi H, Hashemi SY, Gholinia B, Shojapour A, Attarmadraki F, et al. The Families' Attitude and Awareness toward Consumption of Milk and Dairy Products in Ardabil, Iran. *International Journal of Nutrition Sciences*. 2020;5(1):24-32.
- [5]. García-Anaya MC, Sepulveda DR, Sáenz-Mendoza AI, Rios-Velasco C, Zamudio-Flores PB, Acosta-Muñiz CH. Phages as biocontrol agents in dairy products. *Trends in Food Science & Technology*. 2020;95:10-20.
- [6]. Centi G, Perathoner S. Remediation of water contamination using catalytic technologies. *Applied Catalysis B: Environmental*. 2003;41(1-2):15-29.
- [7]. Singh BR, Steinnes E. Soil and water contamination by heavy metals. *Soil processes and water quality: CRC Press*; 2020. p. 233-71.
- [8]. Schweitzer L, Noblet J. Water contamination and pollution. *Green chemistry: Elsevier*; 2018. p. 261-90.
- [9]. Eng S-K, Pusparajah P, Ab Mutalib N-S, Ser H-L, Chan K-G, Lee L-H. *Salmonella*: A review on pathogenesis, epidemiology and antibiotic resistance. *Frontiers in Life Science*. 2015;8(3):284-93.
- [10]. Rogers AW, Tsolis RM, Bäumlér AJ. *Salmonella* versus the microbiome. *Microbiology and Molecular Biology Reviews*. 2021;85(1):e00027-19.
- [11]. Heidarzadi MA, Rahnama 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.
- [12]. Pishadast S, Rahnama M, Alipour Eskandani M, Saadati D, Noori Jangi A, Heidarzadi M. Study of antimicrobial effect of nisin and alcoholic extract of garlic on the activity of *Staphylococcus aureus* ATCC 1113 in *Tilapia* minced meat during storage at 4 °C. *Food Hygiene*. 2021;11(3(43)):37-47.
- [13]. DC;. APHAW. Standard methods for the examination of dairy products. FDA. 2003;12(2):801-5.
- [14]. Tok S, de Haan K, Tseng D, Usanmaz CF, Koydemir HC, Ozcan A. Early detection of *E. coli* and total coliform using an automated, colorimetric and fluorometric fiber optics-based device. *Lab on a Chip*. 2019;19(17):2925-35.
- [15]. Dallal MMS, Mirzaei N, Kalantar E. Prevalence of *Salmonella* spp. in packed and unpacked red meat and chicken in south of Tehran. *Jundishapur Journal of Microbiology*. 2014;7(4)
- [16]. Neyts K, Huys G, Uyttendaele M, Swings J, Debevere J. Incidence and identification of mesophilic *Aeromonas* spp. from retail foods. *Letters in Applied Microbiology*. 2000;31(5):359-63.

- [17]. Altalhi AD, Gherbawy YA, Hassan SA. Antibiotic resistance in Escherichia coli isolated from retail raw chicken meat in Taif, Saudi Arabia. Foodborne pathogens and disease. 2010;7(3):28. ۱-۲
- [18]. Licence K, Oates K, Synge B, Reid T. An outbreak of E. coli O157 infection with evidence of spread from animals to man through contamination of a private water supply. Epidemiology & Infection. 2001;126(1):135-8.
- [19]. Gunda NSK, Chavali R, Mitra SK. A hydrogel based rapid test method for detection of Escherichia coli (E. coli) in contaminated water samples. Analyst. 2016;141(10):2920-9.
- [20]. Barzegar N, Tanhaei V. Investigation of microbial and physicochemical contaminations of drinking water in Urmia Rural Wells. New Cellular and Molecular Biotechnology Journal. 2019;10(37):65-76.
- [21]. Donnenberg M. Escherichia coli: pathotypes and principles of pathogenesis: Academic Press; 2013.
- [22]. Donnenberg MS. Escherichia coli: virulence mechanisms of a versatile pathogen: Academic press California; 2002.
- [23]. Ertelt MJ, Raith M, Eisinger J, Grosse CU, Lieleg O. Bacterial additives improve the water resistance of mortar. ACS Sustainable Chemistry & Engineering. 2020;8(14):5704-15.



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



Research Article

**Examination of the contamination of raw milk, drinking water, cut chicken, and whole chicken with *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Salmonella*, total count, and coliform in Shahr-e Ray, Tehran**Fateme Kiaei Tonekaboni¹, Ebrahim Rahimi^{2*}, Najmeh Vahad Dehkordi²

1. Student of food hygiene, Shahrekord Branch, Islamic Azad University, Shahrekord, Iran.
2. Department of Food Hygiene, Islamic Azad University, Shahrekord branch. Shahrekord, Iran.

*Corresponding author: Ebrahimrahimi55@yahoo.com

Received: 2022/11/11

Accepted: 2022/11/21

Abstract

Pathogenic microorganisms in food cause dangerous epidemics and endanger the health of consumers. *Salmonella*, *Escherichia coli*, and *Staphylococcus aureus* are foodborne pathogens that cause foodborne outbreaks. This study investigates the consumption of *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, total count, and coliform in raw milk, drinking water, cut into pieces, and a whole chicken in Shahr-e Raycity, Tehran. Two hundredsamples of food, including 50 samples of raw milk, 50 samples of drinking water, 50 samples of cut chicken, and 50 samples of whole chicken, from production centers in Shahr-e Raycity were separated and next to the ice flask to prevent secondary consumption. It has been transferred to the food hygiene laboratory and evaluated for microbial levels. SPSS version 26 statistical software and a significance level of $p < 0.05$ is considered. The results showed that *Salmonella* was negative in raw milk and drinking water. At the same time, the cut chicken was consumed 14% and the whole chicken by 4%. *Escherichia coli* in sliced chicken was high at $87.7 \times 10^4 \pm 0/05$. While the tested drinking water was negative for *Salmonella*, *Escherichia coli*, and *Staphylococcus*, it had coliforms. Due to the increased consumption of experimental foods, it is necessary to have policies to monitor the consumption of nutrients more. Regarding drinking water and the presence of coliform above, it is essential to drink drinking water before. Drink boiled water to prevent gastroenteritis.

Keywords: *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*, bacterial infection, Shahr-e Ray City.**How to cite this article:** Examination of the contamination of raw milk, drinking water, cut chicken and whole chicken with *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Salmonella*, total count and coli form in Shahr Ray, Tehran. Journal of Zoonosis. 2022; 2 (2): 21-29.