

باکتری های منتقله از غذا در ایران: بررسی سیستماتیک ۲۳ ساله غذاهای پرخطر

محمد هاشمی^{۱،۲}، فاطمه اسدی تورانلو^{۱،۲}، شیوا ادیبی^{۱،۲}، اسما افشاری^{۱،۲}، گلشن شاکری^{۲*}

۱ مرکز تحقیقات سم شناسی پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، مشهد، ایران.
۲ گروه تغذیه، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد، مشهد، ایران.

چکیده

بیماری های منتقله از غذا به دلیل شیوع بالا، میزان مرگ و میر و زیان های اقتصادی، یک نگرانی مهم بهداشت عمومی جهانی هستند. این مطالعه با هدف بررسی سیستماتیک عوامل بیماری زا و شیوع مواد غذایی شناسایی شده در ایران طی ۲۳ سال گذشته، با هدف ارائه مروری بر ارزیابی ریسک و رویکردهای پیشگیرانه در سراسر کشور انجام شد. با استفاده از کلیدواژه های مناسب و جستجو در پایگاه های اطلاعاتی اصلی مانند ScienceDirect، Scopus، PubMed، Google Scholar و پایگاه دانش علمی ایرانیان، در ابتدا ۴۷۴۰ مقاله یافتیم. در نهایت ۳۲۸ مقاله برای ارزیابی درج شد. در بین این مقالات، انتشارات مربوط به سالمونلا، استافیلوکوکوس اورئوس و لیستریا بیشترین تعداد را داشتند. گوشت طیور به عنوان منبع اصلی پاتوژن های اصلی غذا در ایران از جمله سالمونلا (۲۴/۸۳ درصد)، لیستریا مونوسیژنوز (۳۰/۷۷ درصد)، انتروکولیتیکا (۱۸/۱۳ درصد) و کمپیلوباکتر (۳۶/۶ درصد) ظاهر شد. با توجه به شیوع بالای باکتری های منتقله از غذا در غذاهای ایرانی، ارائه اقدامات کنترلی موثر برای کاهش خطر و بار بیماری های ناشی از غذا ضروری است. به طور خاص، گوشت طیور که خطر بالایی برای بروز بیماری های منتقله از طریق غذا در ایران دارد، باید در معرض ارزیابی بیشتر خطرات و اجرای اقدامات کنترلی در کل زنجیره غذایی قرار گیرد.

واژگان کلیدی

باکتری های منتقله از غذا، سالمونلا، استافیلوکوکوس اورئوس، لیستریا، غذا، شیوع

* نویسنده مسئول: گلشن شاکری
Golshan.shakeri@gmail.com