

## بررسی شیوع و الگوی مقاومت آنتی‌بیوتیکی دو گونه‌ی گرمادوست کمپیلو باکتر (ژژونی و کلی) جدا شده از گوشت قرمز و گوشت سفید در تهران دکتر محمدمهدی سلطان‌دلال<sup>۱</sup>، مریم صنایعی<sup>۲</sup>، دکتر مهناز طارمی<sup>۳</sup>، ساناز معزاردلان<sup>۴</sup>، هاله عدالت‌خواه<sup>۴</sup>، معصومه عظیمی‌راد<sup>۴</sup>، دکتر محمدرضا زالی<sup>۴</sup>

نویسنده‌ی مسئول: تهران، دانشگاه علوم پزشکی تهران، دانشکده‌ی بهداشت و انستیتو تحقیقات بهداشتی، بخش میکروبی‌شناسی soltanirad@yahoo.com  
دریافت: ۸۷/۶/۲۶ پذیرش: ۸۸/۲/۲۸

### چکیده

**زمینه و اهداف:** اهمیت سلامت غذا و افزایش عفونت‌های ناشی از غذا توسط عوامل بیماری‌زای مقاوم به آنتی‌بیوتیک از مسائل مطرح در دنیای امروز می‌باشد. کمپیلوباکتر از مهم‌ترین عوامل ایجاد کننده‌ی اسهال باکتریایی در انسان به‌خصوص کودکان می‌باشد. هدف از این مطالعه، بررسی شیوع کمپیلوباکتر (دو گونه‌ی گرمادوست ژژونی و کلی) در گوشت مرغ و گوشت قرمز، همچنین بررسی مقاومت آنتی‌بیوتیکی سوش‌های جدا شده می‌باشد.

**روش بررسی:** نمونه‌های گوشت قرمز و مرغ خریداری شده به‌صورت بسته‌بندی و غیر بسته‌بندی در سطح تهران پس از انتقال به آزمایشگاه و غنی‌سازی در پرستون براث روی محیط اختصاصی (کمپیلوباکتر سلکتیو آگار) کشت داده، بعد از ۴۸ ساعت کلنی‌های مشکوک شناسائی، جداسازی و بر اساس تست‌های استاندارد مورد بررسی قرار گرفت. تست حساسیت آنتی‌بیوتیکی با روش انتشاری دیسک انجام شد.

**یافته‌ها:** از ۳۷۹ نمونه‌ی بررسی شده ۱۰۹ سویه‌ی کمپیلوباکتر (۲۸/۸ درصد) جداسازی شد. از این تعداد ۷۶/۱ درصد کمپیلوباکتر ژژونی و ۲۳/۹ درصد کمپیلوباکتر کلی بود. میزان جداسازی کمپیلوباکتر در نمونه‌های مرغ ۴۹/۷ درصد و در نمونه‌های گوشت ۷/۹ درصد بود. نتایج ما نشان می‌دهد که بین کمپیلوباکتر و نوع گوشت ارتباط معنی‌داری از نظر آماری وجود دارد ( $P < ۰/۰۵$ ). همچنین ۴۱/۸ درصد از نمونه‌های بسته‌بندی و ۵۴/۱ درصد از نمونه‌های غیر بسته‌بندی مرغ ( $P = ۰/۱۹۷$ ) و ۴/۵ درصد از نمونه‌های بسته‌بندی و ۹/۸ درصد از نمونه‌های غیر بسته‌بندی گوشت وجود نداشت. بیشترین مقاومت آنتی‌بیوتیکی در نالیدیکسیک اسید با ۷۱ درصد، سپس سیپروفلوکساسین با ۴۶/۷ درصد مشاهده شد. هیچ سویه‌ای به جنتامایسین مقاوم نبود.

**نتیجه‌گیری:** نتایج ما نشان‌دهنده‌ی بالا بودن شیوع کمپیلوباکتر ژژونی در گوشت مرغ نسبت به گوشت قرمز می‌باشد. نتایج حاصل از مطالعه بر روی تفاوت موارد بسته‌بندی و غیر بسته‌بندی، نشان می‌دهد که مقررات HACCP برای کنترل نقاط بحرانی و جلوگیری از انتقال آلودگی باکتریایی به گوشت، در پروسه‌ی بسته‌بندی، باید بیشتر رعایت گردد. سویه‌های جدا شده از گوشت در حال افزایش مقاومت نسبت به فلوروکینولون‌ها می‌باشند که می‌تواند مربوط به مصرف بی‌رویه‌ی آنتی‌بیوتیک‌هایی مانند انروفلوکساسین در مرغداری‌ها باشد. با توجه به عدم مقاومت نسبت به جنتامایسین این دارو می‌تواند جایگزین مناسبی در افراد نیازمند به دریافت آنتی‌بیوتیک جهت درمان کمپیلوباکتر باشد.

**واژگان کلیدی:** گوشت سفید، گوشت قرمز، کمپیلوباکتر، مقاومت آنتی‌بیوتیک

۱- دکترای تخصصی میکروبی‌شناسی، استاد دانشگاه علوم پزشکی تهران

۲- کارشناس ارشد میکروبی‌شناسی، مرکز تحقیقات گوارش و کبد، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

۳- متخصص بیماری‌های عفونی و گرمسیری، مرکز تحقیقات گوارش و کبد، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

۴- فوق تخصص گوارش، مرکز تحقیقات گوارش و کبد، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی