

اپیدمیولوژی و وضعیت کلستریدیوم دیفیسیل در انواع مختلف گوشت و فراورده‌های گوشتی

زهرا اسفندیاری^۱، نیماه بحرینی اصفهانی^۲، ندا قسامی^۳

۱-استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، اصفهان، ایران

۲-استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، اصفهان، ایران

معاونت غذا و دارو، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، اصفهان، ایران

چکیده

کلستریدیوم دیفیسیل به عنوان دومین عامل مرگ و میر در عفونت‌های بیمارستانی معرفی شده است و عامل گسترش بیماری‌های گوارشی مانند کولیت باغشای کاذب، مگا کولون توکسیک و اسهال ناشی از مصرف آنتی بیوتیک می‌باشد. این باکتری به عنوان عامل "عفونت بیمارستانی کلستریدیوم دیفیسیل" یا "Nosocomial Clostridium difficile Infection" معرفی گردید اما در اپیدمیولوژی عفونت تغییراتی ایجاد گردید. بطوریکه با افزایش عفونت در بیمارستان، افرادی که آنتی بیوتیک مصرف نکرده و تماسی با سیستم‌های درمانی نداشتند نیز در بیمارستان به دلیل "عفونت کلستریدیوم دیفیسیل در جامعه" "Community Associated Clostridium difficile Infection" بستری می‌شدند. شناسایی سویه‌های نوظهور با قدرت تهاجمی بالا از "کلستریدیوم دیفیسیل" مانند ریپوتایپ ۰۲۷ و ۰۷۸ به عنوان عوامل شدیدتر از عفونت از منابع مختلفی مانند حیوانات، فراورده‌های مختلف غذایی و محیط زیست جداسازی شده است. باوجود شناسایی باکتری در محیط‌های خارج از سیستم درمانی تا بحال نقش آن به عنوان عامل بیماری انسان و دام "ژئونوز" یا پاتوژن غذازا تایید نشده است. با این وجود شناسایی سویه‌های تولید کننده سم از این باکتری در مواد غذایی مختلف نگرانی‌هایی را در حوزه بهداشت و ایمنی مواد غذایی ایجاد نموده است. دراین مقاله ضمن مروری بر تاریخچه کلستریدیوم دیفیسیل، گزارشی از وضعیت این باکتری شامل فراوانی، مشخصات فنوتیپ و ژنوتیپ در انواع مختلف گوشت و فراورده‌های گوشتی ارائه می‌شود.

واژگان کلیدی: کلستریدیوم دیفیسیل، گوشت، فراورده گوشتی