

به دنبال بررسی مراکز تهیه مواد غذایی عنوان شد؛ آلودگی ۹۶ درصدی دست نا نوايان



پژوهشگران با بررسی سطوح و دست کارکنان نانوايي‌ها، مراکز تهیه و عرضه شيريني و اغذيه فروشي‌ها، ميزان آلودگي و نوع آن را مشخص کردند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از ایسنا، امروزه مردم به دلیل محدودیت زمانی برای تهیه غذا، علاقه زیادی به غذاهای آماده مانند غذاهای خیابانی و غذاهای رستورانی دارند. همچنین مواد غذایی غیرخانگی آماده، به گونه‌ای ارائه می‌شود که مردم را جذب می‌کنند. این در حالی است که در تهیه بسیاری از این مواد غذایی اصول بهداشتی رعایت نمی‌شود و می‌توانند منجر به خطرات بهداشتی از جمله مسمومیت حاد و مزمن شوند.

با توجه به اهمیت نظارت و ارزیابی آلودگی میکروبی مراکز تهیه مواد غذایی، پژوهشگران بهداشت محیط با انجام مطالعه‌ای آلودگی سطوح تماس و دست کارکنان مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی در شهرستان فردیس استان البرز را بررسی کردند.

در این مطالعه که در سال ۱۳۹۷ انجام شد، میزان بار میکروبی سطوح تماس مواد غذایی و دست کارکنان سه واحد تهیه و توزیع مواد غذایی

شامل نانوایی‌های سنتی، مراکز تهیه و عرضه شیرینی سنتی و غذیه‌فروشی‌ها، بررسی شد.

پژوهشگران برای اندازه‌گیری بار میکروبی از دستگاه لومینومتر و سواب کشف آلودگی کلی سطوح استفاده کردند.

نتایج این مطالعه نشان داد که نزدیک ۹۰ درصد سطوح تماس مواد غذایی نانوایی‌های سنتی، حدود ۸۳ درصد غذیه‌فروشی‌ها و ۲۲.۵ درصد مراکز تهیه و عرضه شیرینی دارای آلودگی میکروبی بالای ۳۰ RLU (واحد اندازه‌گیری دستگاه لومینومتر) بود.

بررسی باکتری‌ها نشان داد که بر روی سطوح تماس مواد غذایی در نانوایی‌های سنتی، غذیه‌فروشی‌ها و مراکز تهیه و عرضه شیرینی، به نسبت‌های مختلف باکتری‌های اشرشیاکلی، کلی‌فرم و استافیلوکوکوس اورئوس وجود داشت. این مشاهدات حاکی از این است که روش‌های تمیزکردن فعلی سطوح تماس مواد غذایی، برای کنترل باقی‌مانده‌های پاتوژن‌ها به اندازه کافی مناسب نیستند.

ارزیابی آلودگی دست کارکنان نشان داد که نزدیک به ۹۶ درصد دست‌انوایان، ۱۲ درصد دست کارکنان مراکز تهیه و عرضه شیرینی و ۲۵ درصد دست کارکنان غذیه‌فروشی دارای آلودگی میکروبی بالای ۳۰ RLU بود.

بر روی دست‌انوایان نزدیک ۳۵ درصد باکتری اشرشیاکلی، ۴۳.۵ درصد کلی‌فرم و ۴۳.۵ درصد باکتری استافیلوکوکوس وجود داشت. بر روی دست کارکنان تهیه و عرضه شیرینی ۶۶.۷ درصد باکتری کلی‌فرم شناسایی شد.

باکتری اشرشیاکلی به طور معمول روی دست حضور ندارد و به نظر می‌رسد که وجود این باکتری نشانه آلودگی مدفوعی (پاتوژن‌های روده‌ای) است. باکتری‌های استافیلوکوکوس جزو باکتری‌های فلور طبیعی پوست انسان هستند و به راحتی سطوح تماس را آلوده می‌کنند. این باکتری‌ها به عنوان پاتوژن‌های فرصت‌طلب شناخته شده‌اند و وجود آن‌ها روی دست و سطوح عاملی برای عفونت‌های انسانی است و شستشوی موثر دست و ضد عفونی سطوح به جلوگیری از اثرات مضر احتمالی کمک می‌کند.

به گفته پژوهشگران این تحقیق؛ ضروری است با نظارت و کنترل مستمر این اماکن و تدوین قوانین عملی و ضمانت اجرایی آن‌ها و ارائه آموزش‌های مناسب در سطح جامعه، سلامت مردم و جامعه تضمین شود.

در انجام این مطالعه، سمیه مختاری، مهدی فرزادکیا، لیلا جانانی و احمد جنیدی جعفری؛ پژوهشگران دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی ایران، مشارکت داشتند.

یافته‌های این تحقیق به صورت مقاله علمی پژوهشی با عنوان «ارزیابی آلودگی میکروبی روی سطح تماس تهیه مواد غذایی و دستان کارکنان مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی در شهرستان فردیس استان البرز» در مجله سلامت و محیط‌زیست زیر نظر انجمن علمی بهداشت محیط ایران؛ منتشر شده است.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: ایسنا