

عنوان مقاله:

بررسی وضعیت مقاومت آنتی بیوتیک تیامولین و انروفلوکساسین بر روی باکتری E.coli جدا شده از گوشت مرغ در کشتارگاه های طیور استان البرز

محل انتشار:

سومین کنگره بین المللی علوم و صنایع غذایی، کشاورزی و امنیت غذایی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سجاد عباسی - دانشجوی دکترای تخصصی بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرکرد، ایران

ابراهیم رحیمی - استاد گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، واحد شهرکرد، دانشگاه آزاد اسلامی، شهرکرد، ایران

خلاصه مقاله:

در سال های اخیر، به دلیل مصرف گسترده آنتی بیوتیک ها، عفونت های باکتریایی مقاوم به آنتی بیوتیک به طور نگران کننده ای افزایش یافته اند. با توجه به ارزش تغذیه ای و اقتصادی گوشت طیور و عدم کنترل و بازرسی دقیق بر روی لاشه های ذبح شده طیور در کشتارگاه، امکان انتقال اشریشیا کلی افزایش یافته است. طی یک دوره ۳ ماهه، در مجموع ۱۸۰ نمونه گوشت مرغ از کشتارگاه های طیور استان البرز جمع آوری گردید. آزمایش های میکروبی به منظور شناسایی باکتری اشریشیا کلی و تست آنتی بیوگرام از جدایه های حاصل انجام شد. نتایج نشان داد، از مجموع ۱۸۰ نمونه، درصد آلودگی لاشه های مرغ در کشتارگاه های مورد پایش به باکتری اشریشیا کلی ۵.۵ درصد (۱۰ نمونه) بودند. نتایج حاصل از مقاومت آنتی بیوتیکی نشان داد، جدایه ها به آنتی بیوتیک های تیامولین (۱۰۰ درصد) مقاوم بودند و مقاومت آنتی بیوتیکی دی فلوکساسی (۹۰ درصد) استفاده بیش از حد از آنتی بیوتیک ها در کشتارگاه طیور منجر به افزایش مقاومت به آنتی بیوتیک گردیده است، به منظور پیشگیری از بروز مقاومت آنتی بیوتیک ضروری است از مصرف بی رویه و بی مورد آن پرهیز نمود، واکسیناسیون به موقع طیور جهت جلوگیری از بیماری عفونی، رعایت اصول بهداشتی در کشتارگاه طیور و استفاده از شیوه ی مدیریتی مناسب مانند انتخاب جوجه سالم، تغذیه مناسب، بهسازی بستر، معدوم سازی جوجه های مبتلا ضروری است.

کلمات کلیدی:

کشتارگاه مرغ، اشریشیا کلی، مقاومت آنتی بیوتیکی، استان البرز.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1303591>

