

ترجمان دانش

دکتر عادل میرزاعلیزاده

عنوان: اهمیت پرداختن به باقیمانده های آنتی بیوتیک در مواد غذایی

کد سمات: A-12-1736-5

همکاران طرح: مجید امین زارع، حسن حسن زادآذر

دانشکده: بهداشت و پیراپزشکی

تاریخ خاتمه یافته طرح: ۱۴۰۳/۷/۱۰

تعیین گروه مخاطب :

۱. رسانه ها و عموم مردم
۲. متخصصین سلامت
۳. سیاست گذاران پژوهشی
۴. سیاست گذاران درمانی

خبر پژوهش :

شیر پاستوریزه گاو، کلیه های مرغ و کبد مرغ دارای بالاترین سطوح باقیمانده آنتی بیوتیک شناسایی شدند.

پیام پژوهش:

باقیمانده های آنتی بیوتیک در غذا به عنوان یکی از نگرانی های جدی در بخش غذای جهانی ظهور کرده اند و هشدارهای قابل توجهی را در میان کارشناسان بهداشت، نهادهای نظارتی و مصرف کنندگان ایجاد کرده اند. سوءاستفاده از آنتی بیوتیک ها در دامداری می تواند منجر به طیف وسیعی از عوارض نامطلوب بهداشتی شود، از جمله واکنش های آلرژیک، گسترش باکتری های مقاوم به دارو، اختلالات متابولیکی و اختلالات در میکروبیوم طبیعی روده. با توجه به مصرف بالای روزانه برخی غذاها، تعداد زیادی از افراد تحت تأثیر این آلودگی آنتی بیوتیکی قرار دارند و جمعیت های آسیب پذیر به ویژه در معرض خطر هستند.

این مطالعه مرور سیستماتیک و متا-تحلیل بر روی بررسی شیوع و غلظت باقیمانده های آنتی بیوتیک در دسته های مختلف غذاهای حیوانی در ایران پرداخته شده است. این مطالعه داده های ۳۵ مقاله اصلی را تحلیل کرده و یافته های نگران کننده ای در مورد سطوح آلودگی آنتی بیوتیکی در محصولات غذایی را نشان داده است. در میان یافته های کلیدی، شیر پاستوریزه گاو، کلیه های مرغ و کبد مرغ دارای بالاترین سطوح باقیمانده آنتی بیوتیک شناسایی شدند. برعکس، گوشت گاو شیوع بالاتری از آلودگی را نشان داد و نرخ های قابل توجهی نیز در کبد مرغ و کلیه گاو مشاهده شد. به ویژه، این مطالعه تأکید کرد که سیپروفلوکساسین و تتراسایکلین به عنوان شایع ترین آنتی بیوتیک های شناسایی شده بودند که نگرانی هایی را درباره پیامدهای بهداشتی بالقوه برای مصرف کنندگان به وجود آورد. این تحقیق همچنین اشاره کرد که حداکثر غلظت های

باقیمانده آنتی‌بیوتیک‌ها در محصولات لبنی و طیور یافت شده است، به‌طوری‌که شهرهایی مانند شهرکرد و تهران بالاترین سطوح آلودگی را گزارش داده‌اند. کمپین‌های آموزش مصرف‌کننده: ابتکارات آموزشی را برای آگاه کردن مصرف‌کنندگان در مورد خطرات مرتبط با باقی‌مانده آنتی‌بیوتیک در غذا راه‌اندازی کنید. این می‌تواند مصرف‌کنندگان را برای انتخاب آگاهانه و تقاضای محصولات بدون آنتی‌بیوتیک توانمند کند. برجسب اجباری را برای محصولات غذایی معرفی کنید که نشان دهد آیا آنها حاوی باقی‌مانده آنتی‌بیوتیک هستند و به مصرف‌کنندگان کمک می‌کند تا انتخاب‌های ایمن‌تری داشته باشند.