

چکیده:

مقدمه: بیماری های منتقله از راه غذا یکی از مشکلات شایع و همیشگی نظام سلامت است که کارکنان مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی نقش مهمی در بروز آنها دارند ، از انجایی که رستورانها مهمترین منبع عفونت ها و مسمومیت های غذایی محسوب می شوند هدف از این مطالعه بررسی وضعیت ایمنی و بهداشتی رستورانهای سطح شهر کرمان در سال ۱۳۹۸ است.

روش: این مطالعه از نوع توصیفی - مقطعی است که در سال ۱۳۹۸ در شهر کرمان به انجام رسید. در این پژوهش از سه نوع رستوران عمومی ، رستوران تالار و رستوران هتل ، تعداد ۳۰۰ رستوران توسط پرسش نامه استاندارد بررسی و ۱۳۷ رستوران مورد بررسی میکروبی قرار گرفتند. در این مطالعه، پس از تعیین میزان آلودگی میکروبی سطوح کار ، البسه و دست کارکنان توسط دستگاه لومینومتر مدل Hygiene ساخت بریتانیا ، سطوح آلوده تعیین شدند . جهت تشخیص نوع باکتری، نمونه ها به آزمایشگاه ارسال و با استفاده از محیط های کشت اختصاصی بررسی و نوع باکتری های رشد یافته بر روی آنها مشخص گردید.

یافته ها : در ۳۷ رستوران (۲۷٪) میزان آلودگی میکروبی سطوح، کمتر از ۱۰RLU و در ۱۰۰ رستوران (۷۳٪) میزان آلودگی میکروبی سطوح، بالای ۱۰RLU بود که در این ۱۰ پس از انجام کشتهای اختصاصی میکروبی، در ۲۴ مورد (۱۷/۵٪) توده میکروبی رشد یافته، مشاهده نگردید. و تعداد کشتهای مثبت هر کدام از باکتری های اشرشیاکولی، سالمونلا، استافیلوکوکوس ارئوس ، کلبسیلا و باسیل های گرم مثبت به ترتیب تعداد و درصد معادل ۲۲، ۵، ۱۲، ۱۲ و ۳۴ کشت مثبت (۱۶/۰۵٪، ۳/۶۴٪، ۸/۷۵٪، ۸/۷۵٪ و ۲۴/۸۱٪) مشاهده گردید. میزان آلودگی میکروبی سطوح تهیه غذا در رستوران های هتل کمتر از سایر رستورانهای مورد بررسی بود و میزان آلودگی میکروبی سطوح تهیه غذا در رستورانهای عمومی از سایر رستورانها بالاتر بود.

نتیجه گیری: نتایج این مطالعه نشان داد وضعیت آلودگی میکروبی سطوح تهیه غذا در رستورانهای سطح شهر کرمان در شرایط نامطلوب قرار دارد لذا در راستای رسیدن به شرایط مطلوب * رستوران و ایده آل، لازم است برنامه ریزیهای دقیق تری در جهت آموزش و پیاده سازی استانداردهای ایمنی غذا و HACCP² و نظارت بهینه در رستورانها صورت گیرد .

² : Hazard Analysis and Critical Control Point