

بررسی آلودگی انگلی سبزیجات خام مصرفی شهر تهران در سال ۱۳۸۳

محمد محسن همایونی^۱، نیلوفر خلجمی^۲

چکیده

سابقه و هدف: بیماریهای انگلی یکی از مشکلات مهم بهداشتی منطقه‌ای جامعه ماست. با توجه به شیوع بالای آلودگی‌های انگلی در منطقه تهران و به منظور مشخص نمودن منبع آلودگی این تحقیق بر روی سبزیجات مصرفی در شهر تهران انجام شد. مواد و روشها: در این مطالعه توصیفی، ۲۷۰ نمونه سبزی از مراکز تره بار، مغازه‌های سبزی فروشی، سوپر مارکت‌ها و رستورانها جمع آوری گردید. آزمایش نمونه‌ها بر اساس تغییض با استفاده از سانتریفوژ و روش فلوتاسیون انجام گرفته است. یافته‌ها: نتایج حاصل نشان داد که ۴۱/۳ درصد نمونه سبزیجات به انواع انگل‌های بیماریزا و غیر بیماریزا آلوده هستند. بیشترین میزان آلودگی مربوط به کیست زیاردیاست. کاهو و تربچه آلوده ترین سبزیها بودند. زیاردیبا با ۱۰/۴ درصد و تخم دیکروسلیوم با ۱/۱ درصد بالاترین و پایین ترین درصد را نشان دادند. نتیجه‌گیری: با توجه به نتایج بدست آمده در این بررسی مشخص شد که ۴۱/۳٪ سبزیجات خام آزمایش شده آلوده به انواع انگل‌های بیماریزا و غیر بیماریزا بود. لذا لازم است تدا بیر لازم در خصوص مقابله با انتقال آلودگی از طریق سبزیجات بکار گرفته شود. کلمات کلیدی: انگل، سبزیجات خام، کیست زیاردی

مقدمه

عفونتهای انگلی دستگاه گوارش خطرناک نیستند اما چون باعث علایمی چون کاهش اشتها، کاهش وزن، لاغری و ضعف می‌شود در کارایی یک فرد در جامعه تاثیر منفی داشته و حتی باعث صرف هزینه‌های مالی در جهت درمان این عفونتها می‌شود. انسان با توجه به نوع آلودگی میتواند میزبان نهایی و یا میزبان واسط انگل باشد.

مواد و روشها

در این بررسی که بصورت توصیفی انجام شد سبزیجات تربچه، پیازچه، شاهی، نعنا، ترخون، ریحان، مرزه، جعفری، تره و کاهو مورد مطالعه قرار گرفتند. نمونه برداری بهار و تابستان ۱۳۸۳ از پنج مرکز تره بار و چندین مغازه سبزی فروشی و چندین سوپر مارکت و پنج رستوران انجام گرفت.

لازم به ذکر است که نمونه‌های مراکز تره بار و مغازه‌های سبزی

گروه نسبتاً وسیعی از آلودگی‌های انگلی روده‌ای را انگل‌هایی شامل می‌شوند که از طریق آب و خاک و مواد غذایی نظری سبزیجات به انسان منتقل می‌شوند. خوردن سبزیجات خام به همراه غذا که در فرهنگ ما ایرانیان جایگاه ویژه‌ای دارد همواره احتمال خطر آلوده نمودن افراد را به انگل روده‌ای در بر دارد. بسیاری از کرمها بخشی از چرخه زندگی خود را در خاک، سبزیجات و اندامهای گیاهی طی کرده و با عدم رعایت مسایل بهداشتی و مصرف این مواد، آلودگی انتقال می‌یابد. در بسیاری از نقاط جهان جهت مغذي کردن خاک بطور پنهانی از کود انسانی (یا کودهای حیوانی) استفاده می‌کنند و امروزه بعلت مشکلات اقتصادی و گران بودن کود شیمیایی استفاده از کود انسانی افزایش یافته است لذا لزوم بررسی سبزیجات از نظر انگل‌های مختلف ضروری به نظر می‌رسد. اگر فرض بر این باشد که

۱- مریب، دانشگاه علوم پزشکی ارتش جمهوری اسلامی ایران، دانشکده پزشکی، گروه انگل شناسی و قارچ شناسی (*نویسنده مسئول)

آدرس الکترونیک: mo2hymn@yahoo.com

۲- مریب، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید بهشتی، انتیتو تحقیقات تغذیه و صنایع غذایی کشور

سولفات روی بررسی کرد. در این روش با مخلوط کردن رسوب حاصله در مایعاتی که وزن مخصوص شان بالاست باعث شناور شدن انگلها در سطح مایع می‌شویم. جهت شناورساختن می‌توان از روش تغییر یافته فاست و همکاران (۱۹۳۸) و یا روش ویلیس (۱۹۲۱) استفاده کرد.

یافته‌ها

در این بررسی از ۲۷۰ نمونه جمع آوری شده انگلها کیست ژیاردیالمبilia، کیست انتاموباکلی، کیست انتاموبا هیستولیتیکا، تخم هیمنولپیس نانا، تخم تنبیا، تخم آسکاریس، تخم کرم قلابدار، تخم دیکروسلیوم و لارو استرونژیلوییدس مشاهده شد (جدول ۱). در این مطالعه از ۱۲۰ نمونه مراکز تره بار بیشترین آلودگی مربوط به ژیاردیا با ۱۲/۵ درصد آلودگی و کمترین آلودگی مربوط به تخم کرمها قلابدار با ۰/۸ درصد آلودگی بود. همچنین از بررسی ۵۰ نمونه گرفته شده از مغازه‌ها سبزی فروشی آلودگی ژیاردیا ۲۰ درصد و آلودگی کرم قلابدار ۲ درصد گزارش شد. در این بررسی از مطالعه ۵۰ نمونه سوپر مارکت‌ها ماقزیمم آلودگی مربوط به ژیاردیا و کرم قلابدار بود. و از مطالعه ۵۰ نمونه گرفته شده از رستورانهای تخم آسکاریس با ۴ درصد بیشترین آلودگی را نشان داد. در نهایت لازم به ذکر است که کاهو و تربچه آلوده‌ترین سبزیها بودند.

فروشی قبل از شستشو و نمونه‌های سوپر مارکت و رستورانها بعد از شستشو در نظر گرفته می‌شود.

نمونه‌ها بعد از انتقال به آزمایشگاه در سطلهای ۱۰ لیتری قرار داده می‌شوند که تقریباً از آب پر شده بودند. سپس جهت قطع اتصال عوامل انگلی از سبزیها چند قطره دترجنت آئیونی (مایع ظرف شوئی) به آب ظرف اضافه می‌شود. بعد از ۴۰-۳۰ دقیقه سبزیها به ظرف دیگر منتقل و دوباره شسته می‌شوند. بعد از این در زیر فشار آب قرار داده و کاملاً شسته می‌شوند و در نهایت سبزیها دور ریخته می‌شوند. در صورتی که رسوب کف طروف حاوی آشغالهای درشت یا سبزیجات خرد شده باشد آنرا از تنظیف عبور داده و داخل ظرف تمیز دیگر صاف می‌شوند. هر از چند گاه مایع رویی به ظرف دیگری منتقل می‌شوند تا اجسام سنگین جدا گردند. این عمل چندین بار تکرار می‌شود. سپس ظرف حاوی آب و رسوبات را به مدت ۱۲ ساعت به حالت سکون قرار داده و در این مدت به عوامل انگلی از قبیل تخم کرمها و کیست تک یاخته‌ها و لاروها اجازه رسوب می‌دهیم. سپس با مکیدن مایع رویی را به آرامی خارج کرده و به مطالعه رسوب کف ظرف می‌پردازیم. اگرچه حجم مایع و رسوب کف ظرف زیاد باشد آنرا در لوله‌های سانتریفوژ ریخته و با دور ۲۰۰۰ به مدت ۳-۲ دقیقه سانتریفوژ می‌کنیم. از رسوبات حاصل چند گسترش تهیه کرده و مشاهده می‌کنیم. همچنین می‌توان نمونه‌های دیگر را با روش فلوتاسیون با استفاده از آب نمک اشباع و

جدول ۱- فراوانی الودگی انگلی سبزیجات بر حسب مکان و نوع الودگی در شهر تهران

نوع آلودگی	مکان	تعداد (درصد)	مراكز تره بار	متغزه سبزی فروشی	سوپر مارکتها	تعداد (درصد)	تعداد (درصد)	تعداد کل نمونه	نوع آلدگی
تعداد کل نمونه		(۱۰۰)۲۷۰	(۱۰۰)۱۲۰	(۱۰۰)۵۰	(۱۰۰)۵۰	(۱۰۰)۵۰	(۱۰۰)	(۱۰۰)۵۰	تعداد کل نمونه
کیست ژیاردیا		(۱۰/۴)۲۸	(۱۲/۵)۱۵	(۲)۱	(۴)۲	(۲۰)۱۰	(۲۰)	(۲)۱	کیست ژیاردیا
کیست آنتاموباکلی		(۸/۵)۲۳	(۱۰/۸)۱۳	—	(۲)۱	(۱۶)۸	(۱۶)	—	کیست آنتاموبا هیستولیتیکا
تخم هیمنولپیس نانا		(۱/۵)۴	(۱/۶)۲	—	—	(۴)۲	(۴)	—	تخم هیمنولپیس نانا
تخم تنبیا		(۲/۵)۱۳	(۲/۵)۳	(۲)۱	(۲)۱	(۱۶)۸	(۱۶)	(۲)۱	تخم تنبیا
تخم آمکاریس		(۲/۵)۸	(۵/۸)۷	(۲)۱	—	(۸)۴	(۸)	(۲)۱	تخم آمکاریس
تخم کرم قلابدار		(۵/۸)۷	(۰/۸)۱	(۴)۲	(۴)۲	(۲)۱	(۲)	(۴)۲	تخم کرم قلابدار
تخم دیکرو سلیوم		(۲/۵)۳	(۴/۱)۵	—	—	(۱۲)۶	(۱۲)	—	تخم دیکرو سلیوم
لارواسترونژیلوییدس		(۴/۱)۵	(۱۰)۱۱	—	—	—	(۱۰)	(۱۰)۱۱	لارواسترونژیلوییدس

فلسطین تا سال ۱۹۷۴ بعلت مصرف آب آلوده به تخم آسکاریس میزان آلودگی به این انگل ۳۵ درصد گزارش شد. همچنین تیلور معتقد است که در فنلاند به دلیل شرایط آب و هوایی آلودگی به آسکاریس وجود نداشته و شیوع اندک آسکاریس بعلت سبزیجات وارداتی است. او عنوان کرد که در این بررسی بیشترین آلودگی از کاهو و تره گزارش شده است.

بورهام و همکاران در سال ۱۹۹۵ عنوان کردند که از ۴۶۰۰۰ نمونه مدفع مورد آزمایش، آلودگی ۵ نفر به تریکوسترونزیلوییدس تشخیص داده شد. و محتمل است که این ۵ نفر آلودگی را با خوردن سبزیجات نشسته آلوده به کود حیوانی بدست آورده اند. طی مطالعه‌ای که دی اولیوریا و همکاران در سال ۱۹۹۲ انجام دادند و ۵۰ نمونه از کاهو و شاهی آبی را بررسی کردند. میزان بالای آلودگی از هر دو سبزی را گزارش کردند. در ادامه آلودگی ساکنین سائوپائولو به انگلهایی از قبیل آنتاموبا، زیارديا، يداموبا، آندولیماکس، شیلوماستیکس و تخم کرم قلابدار، تخم آسکاریس، تخم توکسوکارا، تخم فاسیولا، تخم تریکوسترونزیلوییدس نشان دهندۀ آلودگی سبزیجات آن منطقه با مدفع حیوانات بود.

به منظور بررسی آلودگی انگلهای روده‌ای سبزیجات در سوپر مارکت‌های شهر ریودوژانیرو، آزمایشات انگل شناسی بر روی ۲۲۰ نمونه سبزیجات صورت گرفت. کاهو آلوده ترین سبزیجات بود. جهت بررسی ارتباط منابع آب و شاخص‌های دیگر با شیوع عفونتهای تک یاخته‌ای روده‌ای در جنوب غربی عربستان مطالعه‌ای صورت گرفت و مشخص شد که از ۱۴۱۷ نفر ساکن ۹ دهکده، ۱۸/۹ درصد افراد آلوده به زیارديا و ۹/۲ درصد افراد آلوده به هیستولیتیکا بودند.

با مطالعه نتایج به دست آمده از بررسیهای دیگر متوجه همخوانی یافته‌های این بررسی با مطالعات دیگر، از نظر انگلهای گزارش شده و همچنین از نظر گزارش کاهو و تریچه بعنوان آلوده‌ترین سبزی‌ها خواهیم شد.

همچنین به اهمیت و نقش سبزیجات در انتقال آلودگی‌های انگلی پی می‌بریم. لذا لازم است تدابیر لازم در خصوص مقابله با انتقال آلودگی از طریق سبزیجات به کار گرفته شود.

بحث و نتیجه‌گیری

در مناطقی که ساکنین آن نواحی مسائل بهداشتی را رعایت نمی‌کنند بیماریهای عفونی از قبیل عفونتهای انگلی باعث خسارات جانی و مالی می‌گردد. در این بررسی نشان داده شده که درصد آلودگی سبزیجات خام مصرفی درصد بالایی را نشان می‌دهد و عدم توجه به شستشوی دقیق سبزیجات می‌تواند باعث عفونتهای انگلی و باکتریایی قابل توجهی شود. البته لازم به ذکر است که تعدادی از سبزیجات آلوده مربوط به سبزیجات وارداتی است که عمدتاً از استانهای اصفهان و خوزستان به تهران می‌آیند. به اعتقاد سید طبایی علاوه بر آبیاری مزارع با فاضلاب انسانی، رفت و آمد حیوانات ولگرد در مزارع باعث افزایش نسبت آلودگی‌های انگلی می‌گردد.

در بررسی دیگری که دوامی بر روی سبزیجات شهر اراک انجام داد بعد از بررسی ۱۲۰ نمونه سبزیجات خام ۶۸/۳ درصد آلودگی به انگلهای مختلف گزارش کرد. همچنین در مطالعه دیگری که صاحبانی بر روی سبزیجات شهر بوشهر انجام داد از بررسی ۱۳۶ نمونه سبزی ۱۲/۵ درصد آلوده به تک یاخته‌هایی مثل کیست زیارديا و کیست آنتاموبا هیستولیتیکا و اووسیست کوکسیدیا بود. در ضمن ۷/۳ درصد سبزیجات آلوده به تخم کرم‌هایی از قبیل دیکروسلیوم و اسکاریس و تینیا و هیمنولپیس بود.

لامع اخلاقی در ۱۳۷۷ در بررسی ۴۱۱ نمونه از سبزیجات شهر اهواز ۲۳/۶ درصد آلودگی انگلی گزارش کرد. انگلهای مشاهده شده شامل کیست زیارديا (۰/۹/۵)، آنتاموبا کلی (۰/۷/۸)، يداموبا بوچلی (۰/۴/۱)، آنتاموبا هیستولیتیکا (۰/۲/۰)، شیلوماستیکس مسنیلی (۰/۱/۲) و تخم کرم‌های اسکاریس (۰/۲/۷) هیمنولپیس (۰/۱/۷) و تینیا (۰/۰/۵) بوده است.

تیلور معتقد است که میزان آلودگی به آسکاریس در بررسی سبزیجات کشور ژاپن ۴۲/۸ درصد گزارش شده است. در این بررسی برگ تریچه اسفنаж و پیاز آلوده ترین نمونه‌ها عنوان شده‌اند. غروی و همکاران در سال ۱۳۶۹ در بررسی آلودگی انگلی سبزیجات مزارع تهران میزان آلودگی به آسکاریس را ۱/۱ درصد و میزان آلودگی به تخم تینیا را ۰/۷ درصد عنوان کردند. تیلور معتقد است که در

References

- ۱- غروی م. ج. کهنمویی ع، بررسی آلودگی انگلی سبزیجات در مزارع تهران و حومه. مجله دانشکده پزشکی دانشگاه علوم پزشکی ایران. ۱۳۶۹؛ ۲(۶): ۲۷-۳۶.
- ۲- سید طبایی س. ج. سجادی س. محمود، آلودگی انگلی سبزیجات مصرفی شهر همدان. مجله پژوهنده دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی. ۱۳۷۸؛ سال چهارم شماره ۳: ۲۶۷-۲۷۱.
- ۳- شهبازی ف، بررسی آلودگی انگلی سبزیجات پاکدشت. پایان نامه فوق لیسانس. دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی تهران.
- ۴- ارفع ف، "کرم شناسی پزشکی" انتشارات دانش پژوه، تجدید نظر سوم، چاپ اول ۱۳۷۳.
- ۵- صائبی ا، "بیماری‌های انگلی در ایران" جلد اول، انتشارات روزبهان، چاپ اول، ۱۳۶۱.
- ۶- اخلاقی ل، بررسی آلودگی‌های انگلی سبزیجات شهر اهواز. سومین کنگره انگل شناسی پزشکی در ۱۳۷۹ صفحه ۸۴.
- ۷- دوامی م. ح، بررسی میزان آلودگی انگلی سبزیجات مصرفی در شهر اراک. سومین کنگره انگل شناسی پزشکی در ۱۳۷۹ صفحه ۱۷۷.
- ۸- صاحبانی ن، آلودگی انگلی سبزیجات مصرفی مردم شهر بوشهر. سومین کنگره انگل شناسی پزشکی در ۱۳۷۹ صفحه ۲۰۴.
- 9- Boreham RE, Mecowan MJ, Ryan AE, Allworth AM, Robson JM. Human trichostrongyliasis in Queensland. Pathology 1995; 27(2): 182 – 185.
- 10- Crompton DWT. Ascariasis and its prevention and control. 4th ed. London: Taylor & Francis 1989; 9-43.
- 11- Story GW , Philips BA. Technique rsing continous action centrifugation for the quantitative recovery of eggs from vegetation and water. parasitology 1982; 85: 2561 – 2572.
- 12-Dada BJO, Lindquist WD. Studies of flotation techiques for the recovery of helminth eggs from soil and the prevalance of eggs of toxocara spp in some kansas public places. J Am Veterin Med Assoc 1979; 174: 1054 – 1068.
- 13-De - Silva JP, Marzochi MC, Camillo CL, Messias ADA,Marques S. Intestinal parasite contamination of vegetables sold at supermarkets in the city of Rio dejaneiro. Rev Soc Bras Med Trop1995 ; 28(3): 237- 241.

Parasitic infestation of consumed vegetables in Tehran in 1383

*Homayouni MM; MSc¹, Khalagi N; MSc²

Abstract

Background: Parasitic diseases are one our society's most important regional health problems. Considering the high prevalence of parasitic infestation in the Tehran region, and to determine sources of contamination, this study was performed on consumed vegetables in the city of Tehran.

Materials and Methods: In this study, 270 vegetable specimens were collected from vegetables shopping and supermarket and restaurant.

Specimens were examined using time sedimentation, centrifugal concentration and floating techniques.

Results: Results show that 41.3 % of vegetables samples were infested with warious pathogen and non-pathogen parasites.

Conclusions: The highest rate of infestation was attributed to *Giardia lamblia* cyst.

Keywords: Giardia cyst, Parasite, Vegetable