

# شناسایی

## سروتیپ‌های سالمونلاهای شایع جوجه‌ها در شیراز

چکیده  
به منظور شناسایی سروتیپ‌های شایع سالمونلا در مرغداریهای اطراف شیراز، تعداد ۲۲۹۶ قطعه جوجه از ۷ روزه از ۲۸۷ واحد مرغداری گوشته نمونه برداری گردید. از جوجه‌های مذکور جمیعاً ۸۴۵۷ نمونه از کبد، قلب، زرده و رووده آنها کشت داده شد. نتایج آزمایش نشان داد که میزان آلوگوگی مرغداریها به سالمونلا ۶۸/۹ درصد و میزان آلوگوگی جوجه‌ها ۳۶ درصد می‌باشد. از میان اعضاء آزمایش شده کبد بیشترین آلوگوگی را با ۲۴/۷ درصد نشان داد که پس از آن بترتیب زرده با ۲۳/۷ درصد، قلب با ۱۸/۴ درصد و سپس رووده با ۱۷/۳ درصد قرار دارند. از سالمونلاهای جدا شده ۹ درصد در گروه *B* ۹/۸ درصد در گروه *C<sub>1</sub>* ۷/۷ درصد در گروه *D<sub>1</sub>* ۴/۴ درصد در گروه *D<sub>2</sub>* و ۸/۰ درصد در گروه *E<sub>1</sub>* جدول کافمن - وايت قرار داشتند. برخی از نمونه‌ها متعلق به بیش از یک گروه پادگنجی بودند که نشان می‌دهد حاوی بیش از یک سروتیپ باشند. ۱۷ نوع سروتیپ مشخص گردید که سروتیپ‌های غالب در بین آنها *S. typhimurium*, *S. enteritidis*, *S. typhi* و *S. seremban* می‌باشد.

دکتر غلامرضا مؤذنی جولا - مرکز تحقیقات منابع طبیعی و امور دام فارس  
باهمکاری

دکتر جلیل وندیوسفی - مؤسسه تحقیقات واکسن و سرم‌سازی رازی

دکتر نسرین نوذری - شبکه دامپژوهشی فارس

شهره فرشاد - مرکز تحقیقات منابع طبیعی و امور دام فارس

بطوریکه در سالهای ۱۹۷۳-۱۹۷۵ در استرالیا مقام اول، در کانادا، انگلستان و ولز مقام دوم را از لحاظ دخالت داشتن در همه گیریهای مسمومیت غذایی داشتند (۱۹). بطور قطع می‌توان گفت که این بیماری در کشور ما نیز خسارات فراوانی بار می‌آورد. لذا پرداختن به امر تحقیق پیرامون باکتریهای مولد مسمومیت‌های غذایی ناشی از اوضاع اقتصادی و بهداشتی جامعه حائز اهمیت بسزایی است.

### مواد و روشها

استان فارس دارای ۸۱۴ پروانه و ۲۳ مرغداری با ظرفیت ۸۴۱۰۰۰ قطعه جوجه می‌باشد. در بررسی انجام شده توسط بخش طبیور شبکه دامپژوهشی فارس در ۹ ماهه سال ۱۳۷۱ که حداً کثر فعالیت در مرغداریهای استان وجود داشته است ۵۶۹ واحد مرغداری یعنی ۷۰ درصد آنها فعال بوده است که در یک دوره پرورش ظرفیتی معادل ۵۰۴۰۰۰ قطعه داشته‌اند. حداقل فعالیت مربوط به مزارع با ظرفیت ۱۵۰۰۰-۲۰۰۰۰ قطعه و حداً کثر فعالیت مربوط به مزارع با ظرفیت ۱۰۰۰-۵۰۰۰ یعنی ۷۰ درصد آنها فعال بوده است. از تعداد ۲۸۲ واحد یعنی ۴۹ درصد در مرکز استان ۸۰۰۰ واحد مرغداری که در انسان ایجاد می‌گردند (۱۵). سالمونلوز در انسان، دامها و طبیور پسیدیه‌ای است که از این نظر بهداشت عمومی اهمیت فراوانی دارد و در بین حیوانات، طبیور گستردگی مخزن سالمونلوز است. سالمونلوز گسترش جهانی داشته و یکی از مهمترین بیماریهای میکروبی ناشی از مصرف غذایی در انسان بوده و طبیور و فراوردهای آنها مهمترین منابع انتقال سروتیپ‌های متحرك گروه پاراتیفوئید هستند که در انسان ایجاد بیماری می‌کنند (۱۱). بنابراین پیشگیری و کنترل سالمونلوز حیوانی از نظر بهداشت عمومی اهمیت فراوان دارد. علیرغم همه اقدامات انجام شده و پیشرفت‌های بهداشتی، هنوز سالمونلوز یک مشکل اساسی در صنعت مرغداری بحساب می‌آیند (۲ و ۳). بر طبق گزارشات سازمان بهداشت جهانی، بیماریهای ناشی از مصرف غذایی نامناسب در سراسر جهان رو به افزایش است (۲۵). این افزایش با توجه به بالا رفتن میزان مصرف طبیور در کشورهای مختلف در رابطه با مواد غذایی حاوی گوشت طبیور که انتقال گردید. تعدادی از مرغداران نیز که در هفته اول

پرورش در مزارع خود با تلفات جوجه‌ها مواجه بودند، شخصاً تعدادی از جوجه‌ها را جهت آزمایش و تشخیص بیماری به آزمایشگاه می‌آوردند که تعداد ۸ قطعه از آنها نیز بطور تصادفی انتخاب و سپس نمونه برداری و کشت می‌گردید.

محل تامین جوجه مرغداریها، شرکتهای مختلف جوجه کشی در تهران، اصفهان، فارس و غیره از قبیل من مادر جهاد فارس، چیک، تولیپ، مرغداران، ایران و آلمان، تهران جوجه، طاها، زرین جوجه، هریوارد، ایران روشن، سبز دشت و جوجه‌های وارداتی بوده است.

جوجه‌ها با چرخاندن و جابجایی مهره‌های گردن در میان انگشتان دست کشته و تا جان دادن کامل در میان انگشتان نگه داشته می‌شوند. سپس در محلول خد عفنی کننده فرو برد و کاملاً خیس می‌شوند.

در کنار شعله پوست ناحیه شکم را شکافت و بطرف جلو و عقب کنار زده تا ماهیچه‌های سینه و شکم نمایان شوند. ندها و اضلاع سینه و دیواره شکم شکافت شده و اندامهای داخلی شکم و سینه نمایان می‌گشته. سپس با کارکد فلزی داغ سطح عضو موردنظر را سوزانده و با پیپت پاستور و یا آنس استریل از داخل عضو نمونه برداری کرده و بر روی سطح محیط آگار مک کانکی کشت داده شد. آزمایشی که بطور معمول انجام می‌گرفت شامل ۸ قطعه جوجه با سن کمتر از یک هفته (۱ تا ۷ روزگی) از هر واحد مرغداری بود که از هر جوجه بطور مستقیم از قلب، کبد، رووده و زرده (در صورت وجود زرده و عدم جذب آن) کشت داده شد.

نمونه‌های مثبت سالمونلا با آزمایش‌های بیوشیمیائی تائید شده و جهت تعیین سروتیپ با آنتی‌سرم‌های ساخت شرکت دیفکو موجود در مرکز تحقیقات منابع طبیعی و امور دام فارس و شبکه دامپژوهشی فارس مورد آزمایش قرار گرفت و در جهت تائید و تعیین سروتیپ نهایی به موسسه تحقیقاتی واکسن و سرم‌سازی رازی و دانشگاه علوم پزشکی شیراز ارسال گردید.

### مقدمه

در رابطه با افزایش تقاضا برای پرورش حیوانی، پرورش طبیور به عنوان یکی از منابع با ارزش و با صرفه به اشکال صنعتی، نیمه صنعتی و سنتی در سالهای اخیر در کشور ساگسترش بسیاری از بیماریهای مولده مسمومیت‌های غذایی پیرامون مصرف گوشت طبیور خصوصاً سالمونلاها در بهبود اوضاع اقتصادی و بهداشتی جامعه حائز اهمیت بسزایی است. در افرادی که در موقع پخت، نگهداری و مصرف گوشت طبیور جانب اختیار را رعایت نمی‌کنند، ایجاد مسمومیت غذایی نماید. گزارشات موجود حاکی از این واقعیت است که از میان عوامل مولده مسمومیت غذایی، سالمونلوز بدلیل گستردگی میزبان، تعدد سروتیپ‌ها و وجود حاملین طبیعی از همه شایعتر بوده و سالانه موجب ضررها اقتصادی فراوان و تلفات انسانی می‌گردد (۱۵). سالمونلوز در انسان، دامها و طبیور پسیدیه‌ای است که از این نظر بهداشت عمومی اهمیت فراوانی دارد و در بین حیوانات، طبیور گستردگی مخزن سالمونلوز است. سالمونلوز گسترش جهانی داشته و یکی از مهمترین بیماریهای میکروبی ناشی از مصرف غذایی در انسان بوده و طبیور و فراوردهای آنها مهمترین منابع انتقال سروتیپ‌های متحرك گروه پاراتیفوئید هستند که در انسان ایجاد بیماری می‌کنند (۱۱). بنابراین پیشگیری و کنترل سالمونلوز حیوانی از نظر بهداشت عمومی اهمیت فراوان دارد. علیرغم همه اقدامات انجام شده و پیشرفت‌های بهداشتی، هنوز سالمونلوز یک مشکل اساسی در صنعت مرغداری بحساب می‌آیند (۲ و ۳). بر طبق گزارشات سازمان بهداشت جهانی، بیماریهای در شیراز و حومه که جوجه‌های یک روزه بین آنها توزیع شده بود سرکشی کرده و از هر واحد بطور تصادفی تعداد ۸ قطعه جوجه با سن حداً کثر یک هفته نمونه گیری بعمل آمد و به آزمایشگاه ارسال گردید. تعدادی از مرغداران نیز که در هفته اول

## نتایج

بطور کلی نتایج نشان می‌دهد که میزان آلدگی مرغداریهای اطراف شیراز به سالمونلا در این برسی ۶۸/۹ درصد می‌باشد که آلدگی فوق العاده بالای بوده و شدیداً صنعت طیور را مورد تهدید قرار می‌دهد. همچنانکه در جدول شماره ۱ نشان داده شده است از میان نمونه‌های آزمایش شده اعضاء مختلف کبد بیشترین آلدگی (۲۴/۷ درصد) را نشان می‌دهد و پس از آن به ترتیب زرده با ۲۳/۷ درصد، قلب ۱۸/۴ درصد و سپس روده با ۱۷/۳ درصد آلدگی کمترین آلدگی را نشان می‌دهد قرار دارند.

سالمونلاهای جدا شده از کلیه نمونه‌ها با آنتنی سرم‌های پلی‌والان O و H بر روی لام مورد آزمایش قرار گرفته و در صورت جواب مثبت یعنی تشکیل آگلوتیناسیون بر روی لام، با آنتنی سرم‌های گروههای پادگنی مختلف، گروه E، D<sub>2</sub>، C<sub>1</sub>، C<sub>2</sub>، D<sub>1</sub> و غیره آزمایش شده و گروه پادگنی آنها مشخص گردید. گروههای پادگنی که باکتریهای جدا شده به آنها تعلق دارند در جدول شماره ۲ مشخص گردیده است.

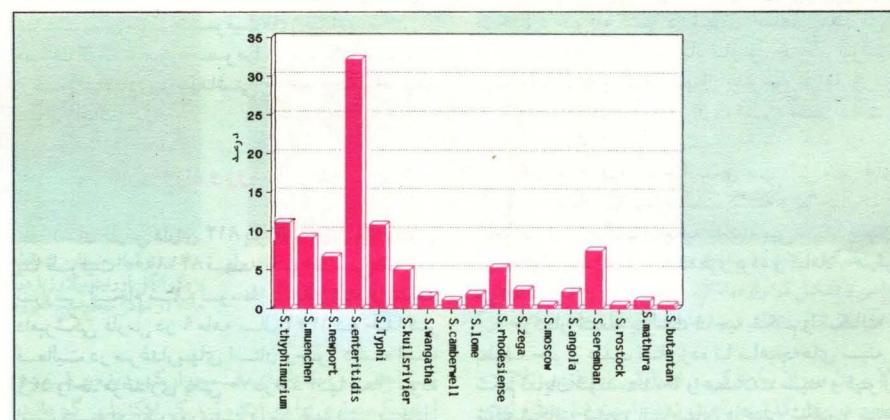
## بحث

همچنانکه در این جدول مشخص است باکتریهای C<sub>2</sub>، D<sub>2</sub>، D<sub>1</sub> و E<sub>1</sub> درصد دارند. ۱۶۱ مورد (۹ درصد) در گروه B، ۱۷۵ مورد (۰/۹/۸٪) در گروه C<sub>2</sub>، ۱۵۵۲ مورد (۰/۸۷٪) در گروه D<sub>1</sub>، ۷۹ مورد (۰/۴٪) در گروه D<sub>2</sub> و ۱۴ مورد (۰/۰٪) در گروه E<sub>1</sub> درصد دارند. برخی از نمونه‌ها متعلق به چند گروه پادگنی مختلف بودند که نشان می‌دهد بعضی از نمونه‌ها ممکن است آلدگی مرکب داشته و حاوی بیش از یک سروتیپ باشند. یعنی سروتیپ‌ها بصورت چندتایی و مرکب بودند.

مهترین سروتیپ‌های سالمونلاهای جدا شده در این بررسی در گروه B. *S. typhimurium* C<sub>2</sub> و S. *newport* S. *muenchen* D<sub>1</sub> در گروه S. *typhi* C<sub>1</sub> در گروه S. *kuilsrivier* S. *enteritidis* D<sub>2</sub> می‌باشد. جدول شماره ۳ فراوانی سروتیپ‌های جدا شده از طیور را در مرغداریهای اطراف شیراز نشان می‌دهد.

نتایج نشان می‌دهد که از تعداد ۲۸۷ واحد

شکل ۱- نمودار فراوانی سروتیپ‌های سالمونلا در مرغداریهای اطراف شیراز.



جدول ۱: میزان آلدگی مرغداریهای اطراف شیراز

اعضاء مورد آزمایش	کبد	آلدگی	درصد آلدگی	تعداد آلدگی	درصد	تعداد	آلدگی	مرغداری
۲۳/۶	۱۹۱۷	۱۷/۳	۱۹۸۰	۱۸/۴	۲۲۶۴	۲۴/۷	۲۲۹۶	۳۶

جدول ۲- درصد گروه پادگنی نمونه‌های مثبت در اعضاء مختلف جوجه‌ها

عضو	نمونه‌های آزمایش شده	نمونه‌های مثبت	تعداد کل					
			گروه پادگنی نمونه‌های مثبت *					
			E	D <sub>2</sub>	D <sub>1</sub>	C <sub>2</sub>	B	گروه
کبد	۲	۱۱	۶	۳۴	۸۲	۴۶۶	۱۴	۷۹
قلب	-	-	۴	۱۷	۸۹	۳۷۱	۱۰	۴۲
روده	۱	۳	۳	۱۰	۸۷	۲۹۷	۸	۲۷
زدده	-	-	۴	۱۸	۹۲	۴۱۸	۶	۲۷
جمع	۰/۸	۱۴	۴/۴	۷۹	۸۷	۱۰۵۲	۹/۸	۱۷۵

\* برخی از نمونه‌ها به بیش از یک گروه پادگنی تعلق داشتند یعنی آلدگی به بیش از یک سروتیپ بودند.

مرغداری، تعداد ۱۹۸ واحد یعنی ۶۸/۹ درصد و از تعداد ۲۲۹۶ قطعه جوجه در این مرغداریها ۸۲۸ قطعه یعنی ۳۶ درصد از نظر سالمونلا مثبت بوده که درصد بسیار بالایی را نشان می‌دهد.

میزان آلدگی سالمونلاهای جوجه‌ها در این بررسی نشانگر این است که متابع بالقوه بسیاری برای الودگی با سالمونلا وجود دارد و اکثریت گلهای طیور در زمانهای مختلف در معرض آلدگی با سروتیپ‌های مختلف سالمونلا قرار دارند. اگر چه در بسیاری از منابع ذکر گردیده است که طیور منبع اصلی آلدگی برای جوجه‌ها می‌باشند ولی با توجه به الودگی وسیع، اصولاً انتقال بیماری باید از راههای متعددی صورت گیرد (۱۶). این انتقال می‌تواند از طریق ماشین جوجه کشی، آلدگی پوسته تخم مرغها، سالن مرغداری، تغذیه، جونگان، پرنده‌گان و حشی، انسان، وسایل حمل و نقل طیور و غیره صورت پذیرد (۶ و ۱۱). در این بررسی *S. muenchen* و *S. typhimurium* *S. enteritidis* سروتیپ‌های غالب در منطقه بحساب آمدۀ و عامل اصلی تلفات در جوجه‌های گوشتشی در سن یک هفتگی تعیین گردیده‌اند و به دلیل اینکه گوشش طیور رایج‌ترین وسیله در شیوع مسمومیت‌های غذایی سالمونلاهای در انسان است (۱۷) از اهمیت بهداشتی قابل ملاحظه‌ای به دلیل کل شیوع مسمومیت‌های انسانی برخوردار می‌باشد، با این وجود منبع اصلی شیوع مسمومیت‌های انسانی ناشناخته است. ولی ایجاد خطر از چینین جنبه‌ای باید مدنظر قرار گیرد. همچنانکه در جدول شماره ۳ نشان داده شده است تعداد کل سروتیپ‌های جدا شده از کلیه مرغداریها ۱۷ سروتیپ است که *S. enteritidis* غالب در بین سروتیپ‌های جدا شده از جوجه‌ها در مرغداریهای اطراف شیراز می‌باشد. سایر

جدول ۳- فراوانی سروتیپ‌های جدا شده از طیور در مرغداریهای اطراف شیراز

درصد	فراآنی	گروه پادگنی	سروتیپ
۱۱/۱۱	۲۰	B	<i>S. typhimurium</i>
۹/۱۷	۳۳	C <sub>2</sub>	<i>S. muenchen</i>
۶/۹۷	۲۴	C <sub>2</sub>	<i>S. newport</i>
۳۲/۲۲	۱۱۶	D <sub>1</sub>	<i>S. enteritidis</i>
۱۰/۸۳	۳۹	D <sub>1</sub>	<i>S. typhi</i>
۰/۰۰۰	۱۸	D <sub>1</sub>	<i>S. kuilsrivier</i>
۱/۶۷	۶	D <sub>1</sub>	<i>S. wangatha</i>
۱/۱۱	۴	D <sub>1</sub>	<i>S. camberwell</i>
۱/۹۴	۷	D <sub>1</sub>	<i>S. lome</i>
۰/۱۸	۱۹	D <sub>1</sub>	<i>S. rhodesiense</i>
۰/۵۰	۹	D <sub>1</sub>	<i>S. zega</i>
۰/۵۶	۲	D <sub>1</sub>	<i>S. moscow</i>
۲/۲۲	۲	D <sub>1</sub>	<i>S. angla</i>
۷/۵	۲۷	D <sub>1</sub>	<i>S. seremban</i>
۰/۵۶	۲	D <sub>1</sub>	<i>S. rostock</i>
۱/۱۱	۴	D <sub>2</sub>	<i>S. mathura</i>
۰/۵۶	۲	E <sub>1</sub>	<i>S. butantan</i>

## نتیجه گیری

- publication, Volume 1, PP. 103-107.
- 7- Calnek, B. W., H. Jonn Barnes, C.W. Beard, W.M. Reid, H.W. Yoder, 1991, Diseases of poultry, 9th ed., Iowa state university press, PP. 27-137.
- 8- Cultural methods for the detection of animal salmonellosis and arizonosis. Iowa state university press/AMES, 1st ed.
- 9- Ebel, E.D, M.J. David, and J. Masson, 1992. Occurrence of *Salmonella enteritidis* in the U.S. commercial egg industry: Report on a national spent hen survey, Avian disease 36: 646-654.
- 10- Gordon, and Jordan, 1982, Poultry disease. 2nd. ed PP: 22-23
- 11- McGarr, C., W.R. Mitchell, H.C. Carlson, and. N.A. Fish, 1980. An epidemiological study of salmonella in broiler chicken production, Canadian journal of public health, Vol. 71, Jan/Feb 1980, PP, 47-55
- 12- O.Brien, J. D.P, 1988, The. Vet. record, Feb. 27, P. 214
- 13- *Salmonella enteritidis* in the United States of America, Nov. 1990, Poultry international, November, P. 32. P.32.
- 14- Roberts, T. 1988, Salmonellosis control: estimated economic costs, Poultry science, 67 (6). 936-943.
- 15- Salmonellosis control: the role of animal and product hygiene, Report of a WHO expert committee, WHO Technical report series, 774, WHO, Geneva 1988
- 16- Sato, S., 1984, Incidence, trends and control of salmonella in food producing animals, proceedings of the international symposium on salmonella, New Orleans, Louisiana, U.S.A. july 19-20.
- 17- Soerjadi, A.S. and Camming, K. B. 1984. Studies on the incidence of salmonella carriers in broiler flocks entering poultry processing plant in Australia, Poultry science. 63(5). PP. 892-895.
- 18- Todde, E. 1978, Food borne disease in six countries. A comparison, J. Food. prot. 41: 559-595.
- 19- WHO, regional office for Europe (Euro-0389) 1971. Copenhagen
- 20- Samberg, Y. and I. Klinger, 1984, Some epidemiological aspects of salmonella contamination in poultry, proceeding of the international symposium on salmonella, New Orleansm, Louisiana, USA, July 48-53, PP 20-23.

سروتیپهایی که از فراوانی نسبتاً بالای برخوردارند شامل *S. typhi*, *S. typhimurium*, *S. seremban*, *S. newport* و *S. rhodesiense* می باشد. همچنین لازم به ذکر است که برخی از جوچه ها به بیش از یک سروتیپ آلوده بودند. یعنی آلوگی چند تایی و مرکب در آنها وجود داشت. این موضوع نشان می دهد که در یک زمان ممکن است بیش از یک نوع سروتیپ در ایجاد بیماری در یک مرغداری دخالت داشته باشد. همانطور که ذکر گردید فراوانترین سروتیپ جدا شده در این بررسی *S. enteritidis* است که از فراوانی بالای برخوردار بوده و ۳۲/۲۲ درصد از سروتیپ های جدا شده *S. enteritidis* از پاتوژن های می شود. همانطور که در طیور بیماری ایجاد کرده و از عوامل سمومیت غذایی در انسان شناخته شده است. در چند ساله اخیر شیوع آلوگی انسانی با *S. enteritidis* در آمریکا رو به افزایش بوده و ۱۶ درصد کلیه سویه های جدا شده نمونه ها را در این کشور تشکیل می دهد (۱۳). O. Brien گزارش نموده است که جداسازی *S. enteritidis* از انسان بطور معنی داری در طول سالهای ۱۹۸۶ و ۱۹۸۷ در انگلستان همزمان با جداسازی آن از جوچه ها رو به افزایش بوده و نشان داده شده که ارگانیسم می تواند در جوچه های گوشتش تا زمان کشتار باقی مانده و لاشه ها را آلوده سازد (۱۲). E. D. Ebel et al (۱۹۹۱) میزان شیوع آلوگی سالمونلای را در ۴۵٪ مزرعه مرغ تخمگذار در آمریکا ۸۶ درصد گزارش نموده که از این مقدار ۲۷ درصد آنها متعلق به *S. enteritidis* بوده است. در همین سال ۱۵٪ مورد شیوع انسانی آلوگی با این سروتیپ گزارش شده است (۹). در بررسی دیگری توسط Barnhart et al (۱۹۹۱) میزان آلوگی سالمونلای در منطقه جنوب غربی آمریکا ۷۶/۲ درصد گزارش شده که این بروزهای انسانی آلوگی را تشکیل می دهد (۳). شباهت نتایج این بررسی با نتایج بررسیهای مذکور و سایر گزارشات مشابه نشان می دهد که میزان آلوگی مرغداریها با توجه به افزایش مصرف سرانه گوشت طیور تا چه اندازه می تواند در شیوع موارد انسانی دخیل باشد.

### منابع مورد استفاده

- 1- گزارش بخش طیور شبکه دامپزشکی فارس - مورخه ۱۳۷۲/۵/۲۸
- 2- Aserkoff, B. et. al. 1970. Am. J. Epidemiol. 92: 13-24.
- 3- Barnhart, H. M., Dreesen, r. Bastiem, and O. C. Pancorbo. 1991, Prevalance of *Salmonella enteritidis* and other serovars in ovaries of layer hens at time of slaughter. J. food prot. 54: 488-491.
- 4- Barrow, P. A 1989, Salmonellosis: prospects for microbiological control in Poultry. Avian pathol. 18 (4): 557-561.
- 5- Bergy's manual of systemic bacteriology, volume I, Krig, R. Noel edition, Vol. 1, PP: 427-447.
- 6- Buxton, A.m G. Fraser, 1977, Animal microbiology, Black well scientific

در این بررسی میزان شیوع سالمونلوز و نوع سروتیپ های شایع مشخص گردیده است ولی منبع آلوگی سالمونلایی برای مرغداریها مشخص نبوده و تعیین نگرددیده است. بنابراین نیاز به بررسیهای بیشتر جهت تعیین منبع آلوگی می باشد.