



**بررسی آلودگی با ویبریوپاراهمولیتیکوس در کپورماهیان پرورشی (کپور فیتوفاگ) تازه صید شده  
محمدهادی ذاکری<sup>۱</sup>، مریم ذاکری<sup>۲</sup>، صفا زاله<sup>۳</sup>، داوود ذاکری<sup>۴</sup>، حامد ذاکری<sup>۵</sup>، فاطمه مصباحی<sup>۶</sup>، مهدی  
سربندی فراهانی<sup>۷</sup>، محمدرضا احسان<sup>۸</sup>**

**پست الکترونیکی مسئول مقاله: zakeri\_hadi@yahoo.com**

مصرف ماهیان پرورشی در کشور ما در حال گسترش می باشد، لیکن متأسفانه اکثر ماهیان بدون تخلیه امعاء و احشا به بازار عرضه می شوند. نکته دیگر اینکه امکان راهیابی فاضلاب های شهری و روستایی به آب محل پرورش ماهیان وجود دارد و از سوی دیگر، فلور میکروبی آب محل پرورش آنهاست. در شرایط نگهداری نامناسب ماهی نیز پس از گذشت زمانی کوتاه بدلیل اتولیز جدار روده امکان نفوذ باکتری های بیماری زا از روده به عضلات بدن وجود دارد. با توجه به سیستم کنترل بهداشتی جدید فرآورده های غذایی (از جمله ماهی و سایر مواد غذایی) در سالهای اخیر، یعنی روش HACCP، که در آن کنترل بهداشتی فرآورده های غذایی از محل تولید (مزرعه، استخر پرورش ماهی و غیره) تا مصرف انجام می گیرد، تعداد ۹۰ قطعه ماهی پرورشی از دو گونه متداول یعنی کپور معمولی و کپور نقره ای (فیتوفاگ) از دو مزرعه پرورش ماهی در تهران و گیلان جهت یافتن باکتری های بیمار یزا و باکتری های بالقوه بیماری زای قابل انتقال از راه مواد غذایی موجود در روده این ماهیان بر اساس روش های آزمایش و جستجوی ارائه شده توسط FDA مورد بررسی قرار گرفتند. در مطالعه و تحقیق حاضر به بررسی نقش ویبریوپاراهمولیتیکوس در کپور ماهیان پرورشی (کپور و فیتوفاگ) تازه صید شده تهران و گیلان پرداختیم. در این بررسی، باکتری های بیماری زا و بالقوه بیماری زای مختلف قابل انتقال از راه مواد غذایی به دست آمد که از کلنمونه های مورد آزمایش (۹۰ قطعه) ۲۰۰ نمونه (۲۲/۲٪) از نظر وجود ویبریوپاراهمولیتیکوس مثبت بودند. از این ۲۰ نمونه، ۱۷ مورد کپور معمولی (۳۷/۳٪) و ۳ مورد فیتوفاگ (۶/۶٪) آلودگی با ویبریوپاراهمولیتیکوس را نشان داده اند. مطالعه و بررسی حاضر در فصول پاییز و زمستان انجام گرفته است.

**کلمات کلیدی:** ویبریوپاراهمولیتیکوس، کپورماهیان