

بررسی توزیع فراوانی ژن *tst* با ژن‌های *entA*، *entC* و *entA/C* در ایزوله‌های استافیلوکوکوس اورئوس جدا شده از مواد غذایی مختلف

تاریخ دریافت مقاله: ۱۳۸۸/۰۲/۲۳ تاریخ پذیرش: ۱۳۸۸/۰۳/۳۱

چکیده

زمینه و هدف: استافیلوکوکوس اورئوس یکی از شایع‌ترین علل مهم بیماری‌های منتقله از راه غذا در جهان می‌باشد. انتروتوکسین‌ها و توکسین سندروم شوک توکسیک این باکتری از دسته فاکتورهای ویروانس بسیار مهم و جزء سوپر آنتی ژن‌های توکسین پیروژنیک (PTSAGs) می‌باشند که تاثیرات عمیقی بر میزبان خود دارند. گردش خطرناک سویه‌های مولد TSST₁ در زنجیره مواد غذایی و نتیجتاً در جامعه، موضوع قابل اهمیتی است. هدف مطالعه نیز دستیابی به الگوهای ترکیبی ژن *tst* با ژن‌های انتروتوکسین (*ent*) در سویه‌های استافیلوکوکوس اورئوس جدا شده از مواد غذایی مختلف می‌باشد. **روش بررسی:** بیش از ۱۰۴۰ نمونه ماده غذایی مختلف جمع‌آوری و از نظر وجود استافیلوکوکوس اورئوس، طبق استاندارد ملی ایران به شماره ۱۱۹۴ مورد بررسی قرار گرفتند. پس از استخراج DNA ژنومی سویه‌های ایزوله شده، واکنش PCR برای ژن‌های نامبرده به کمک پرایمرهای اختصاصی و سوش استاندارد انجام شد. **یافته‌ها:** در مجموع، تعداد ۱۰۰ سویه (۹/۵٪) استافیلوکوکوس اورئوس از نمونه‌های غذایی جدا گردید. از ۲۵٪ ایزوله‌های حامل ژن *entC*، هفت سویه (۲۸٪) به‌طور همزمان دارای ژن *tst* نیز بودند و از ۸٪ ایزوله‌های استافیلوکوکوس اورئوس حامل ژن *entA*، یک سویه (۱۲/۵٪) به‌طور همزمان ژن *tst* را نیز تولید می‌کرد. همچنین از مجموع ۹٪ سویه‌های استافیلوکوکوس اورئوس حامل ژن‌های *entA+C* به‌صورت ترکیبی، چهار سویه (۴۴/۴٪) ژن *tst* را نیز همراه داشتند. **نتیجه‌گیری:** شیوع سویه‌های دارای ژنوتیپ‌های ترکیبی *tst-entA-C* و *tst-entC* در کشور ما بالا می‌باشد و گردش این سویه‌ها در جامعه، سلامت و بهداشت عمومی را به مخاطره می‌اندازد.

کلمات کلیدی: استافیلوکوکوس اورئوس، توکسین سندروم شوک توکسیک، انتروتوکسین A، انتروتوکسین C.

سعید اشراقی^۱، زهره صالحی‌پور^۱
محمد رضا پورمند^۱
عباس رحیمی فروشانی^۲
محمد تقی زهرایی صالحی^۳
سولماز آقا امیری^۱، روناک بختیاری^۱
ترانه پیمان‌ه عابدی محتسب^۱
نادیا مردانی^۱، سونیا سید امیری^۱
محمد مهدی سلطان دلال^{۱*}

۱- گروه پاتوبیولوژی

۲- گروه آمار و اپیدمیولوژی

دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی تهران

۳- بخش باکتری‌شناسی، دانشکده دامپزشکی،

دانشگاه تهران

* نویسنده مسئول: تهران، دانشکده بهداشت و انستیتو

تحقیقات بهداشتی، دانشگاه علوم پزشکی تهران، گروه

پاتوبیولوژی

تلفن: ۶۶۴۲۲۶۸
email: soltanirad34@yahoo.com

مقدمه

غذاهای پخته و نمکی و به‌خصوص غذاهایی که نیازمند دستکاری-های طولانی می‌باشند، قابل جدا شدن است.^۴ استافیلوکوکوس اورئوس فاکتورهای ویروانس متعددی دارد که پاتوژنسته و کلونیزاسیون باکتری را به آنها نسبت می‌دهند.^۵ انتروتوکسین‌های باکتری و توکسین سندروم شوک توکسیک (TSST₁) از فاکتورهای ویروانس مهم این باکتری و از دسته سوپر آنتی‌ژن‌های توکسین پیروژنیک (PTSAGs) می‌باشند که تاثیرات بسیار مهمی بر میزبان خود دارند. سوپر آنتی‌ژن‌ها توانایی منحصر به فردی برای واکنش با مولکول MHC کلاس دو، پرولپراسیون وسیع لئوسیت‌های T و در نهایت آسیب ناشی از انتشار مقادیر بالایی از سایتوکاین‌ها دارند.^۶ از طرفی توکسین‌های این خانواده همگی به‌طور افقی و از طریق عناصر متحرک ژنتیکی مانند فازها و جزایر پاتوژنسته منتقل می‌شوند و این

بیماری‌های منتقله از راه غذا (food borne diseases) معضل اساسی سلامت و بهداشت عمومی محسوب می‌شوند که سالانه با صرف هزینه‌های چند بلیون دلاری، میلیون‌ها نفر از جمعیت جهان بدن مبتلا و بخشی نیز دچار مرگ و یا بستری شدن در بیمارستان‌ها می‌شوند. استافیلوکوکوس اورئوس *Staphylococcus aureus* به‌عنوان دومین و یا گاهی سومین علت مهم این بیماری‌ها محسوب می‌شود.^{۱-۳} مسمومیت غذایی این باکتری که به‌علت حضور سویه‌های انتروتوکسیژنیک آن در غذاها و هضم آن ایجاد می‌شود، برخلاف مسیر آرام خود خسارات اقتصادی قابل ملاحظه‌ای ایجاد می‌کند. این باکتری به‌علت سهولت رشد در شرایط مختلف، از غذاهای متنوعی اعم از شیر و فرآورده‌های لبنی، فرآورده‌های گوشتی، سبزیجات، سالاد،

تست DNase: این تست برای کلیه سویه‌ها و به کمک محیط DNase آگار (مرک، آلمان) و HCL ۱۰٪ انجام شد.

تخمیر مانتول: این تست نیز برای همه سویه‌ها و با استفاده از محیط مانتول سالت آگار (مرک، آلمان) به خصوص در شرایط بی‌هوای انجام شد. در مورد تست تخمیر مانتول در شرایط بی‌هوای نیز بایستی یاد آور شد که استافیلوکوکوس اورئوس تنها تخمیرکننده بی‌هوای مانتول می‌باشد.

تست VP: همه سویه‌ها از لحاظ وجود واکنش مثبت برای VP جهت شناسایی استافیلوکوکوس اورئوس از سایر استافیلوکوک‌های کوآگولاز مثبت مورد بررسی قرار گرفتند.^{۱۳} در واقع استافیلوکوکوس اورئوس تنها VP مثبتی است که کوآگولاز مثبت دارد. لازم به ذکر است در کلیه مراحل از استافیلوکوکوس اورئوس سوش COL به عنوان کنترل مثبت استفاده شد. جدول ۱ مواد غذایی آنالیز شده در هر زیر گروه را به همراه درصد آلودگی آنها نشان می‌دهد.

استخراج DNA ژنومی باکتری‌ها: استخراج DNA تمامی سویه‌ها به کمک لیزواستافین و کیت مناسب (QIAamp DNA Mini kit, QIAGEN) انجام شد. به منظور تأیید DNA استخراج شده از نمونه‌ها، DNA ژنومی هر سویه بر روی ژل آگارز ۱٪ الکتروفورز شد. در نهایت DNAهای ژنومی استخراج و در ۲۰°C- تا زمان استفاده ذخیره شدند.

واکنش PCR: واکنش زنجیره‌ای پلیمرز به کمک پرایمرهای اختصاصی، سوش استاندارد RN8465 به عنوان کنترل مثبت برای ژن tst و تغییرات متوالی رقت‌های پرایمرها، DNA و نیز برنامه دمایی ترموسایکلر انجام شد. پس از بلاست کردن تعداد زیادی پرایمر در سایت برای تعیین اختصاصیت پرایمرها، یک جفت پرایمر مناسب تأیید شد.^۵ کنترل مثبت نیز ابتدا از نظر تست DNase، مانتول، کوآگولاز و PCR ژن Spa (Protein A) مورد تأیید قرار گرفت. سایر ژن‌های نامبرده مانند entA و entC در مطالعه قبلی و به کمک پرایمرهای مناسب و سوش استاندارد ATCC25923 برای ژن entA و ATCC5638 برای ژن entC، PCR شدند.^{۱۴} کلیه محصولات PCR برای ژن‌های مورد مطالعه دارای سائز مورد انتظار و بدون هیچگونه بانده غیر اختصاصی بودند. در کلیه واکنش‌ها همچنین از استافیلوکوکوس اپیدرمیدیس ATCC12228 به عنوان کنترل منفی استفاده شد. توالی پرایمرهای استفاده شده در این مطالعه در جدول ۲ آمده است.

روش ایمونوآسی در شناسایی سویه‌های مولد TSST₁: در این مطالعه

به خصوص در مورد افراد در معرض خطر مانند جمعیت سالخورده، کودکان، زنان باردار و افراد دارای نقص ایمنی بسیار خطرناک است.^{۷،۸} سندروم شوک توکسیک استافیلوکوکوس اورئوس یک بیماری تهدید کننده حیات فرد با نقص چندگانه اعضا می‌باشد، که امروزه شیوع در حال افزایش موارد غیر تامپونی آن در افراد با عفونت‌های ساده استافیلوکوکی مانند زخم، آبسه و یا جراحی نگران کننده است.^۹ ژن tst که عامل بیماری است، می‌تواند در میان سویه‌های استافیلوکوکوس اورئوس در جامعه و مواد غذایی به راحتی منتقل شود که این خطر بزرگی در صنعت غذایی و سلامت جامعه می‌باشد.^{۱۰} در این زمینه بخش عمده‌ای از کارکنان مسئول در آماده‌سازی غذاها حامل باکتری در پوست خود هستند که می‌توانند آن‌را به راحتی به غذاها منتقل نموده و سبب گردش سویه‌های خطرناک مولد TSST₁ شوند.^{۱۱} بنابراین، این مطالعه در نظر دارد با بررسی الگوهای ژن tst در همراهی با ژن‌های ent نامبرده، میزان شیوع الگوهای ترکیبی این ژن‌ها و درصد ایزوله‌های استافیلوکوکوس اورئوس مولد TSST₁ را که همزمان در کلاستر Enterotoxin Gene Cluster (EGC) خود حامل ژن‌های انتروتوکسین نیز می‌باشند، تعیین نماید.

روش بررسی

این مطالعه توصیفی بر روی ۱۰۴۰ نوع ماده غذایی در طی مدت یک سال (۸۶-۱۳۸۵) به صورت تصادفی از نقاط مختلف شهر تهران جمع‌آوری شد. هر یک از نمونه‌ها در ظروف استریل در پیچ‌دار ریخته شد و در حداقل زمان با حفظ شرایط سرمایی به آزمایشگاه کنترل مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی تهران منتقل گردید.

شناسایی ایزوله‌های استافیلوکوکوس اورئوس: پس از هموژن‌سازی نمونه‌ها در شرایط استریل و به کمک سرم فیزیولوژی در دمای اتاق، وارد مرحله غنی‌سازی شده و به کمک محیط براث غنی‌کننده (مرک) برای استافیلوکوکوس اورئوس و انکوبه ۲۴ ساعته در ۳۷°C انجام شد. سپس باکتری‌ها در محیط بردپارکر آگار با زرده تخم‌مرغ (مرک) کشت شدند و برای کلیه سویه‌ها مطابق استاندارد ملی ایران به شماره ۱۱۹۴ تست‌های ذیل و رنگ‌آمیزی گرم و تست کاتالاز انجام شد.^{۱۲}

سایر تست‌های تأییدی و بیوشیمیایی:

تست کوآگولاز: این تست به کمک پلاسما سیترات خروگوش و به هر دو روش اسلاید و لوله انجام شد.

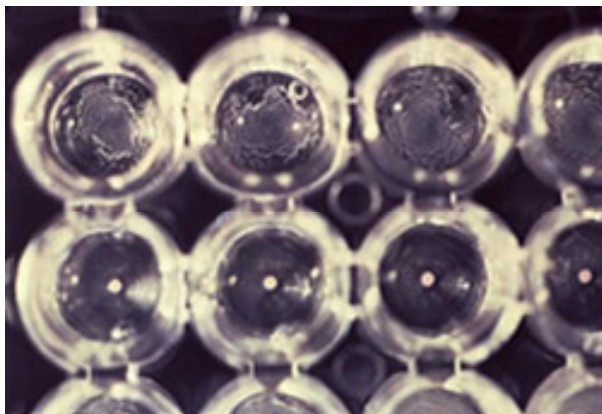
جدول ۱- مواد غذایی آنالیز شده در هر زیرگروه و درصد آلودگی آنها با استافیلوکوکوس اورئوس

گروه‌های آنالیز شده	مواد غذایی	تعداد نمونه‌ها	تعداد نمونه‌های مثبت از نظر استافیلوکوکوس اورئوس	درصد آلودگی با استافیلوکوکوس اورئوس
مواد لبنی	بستنی سنتی، شکلاتی، قیفی، نان خامه‌ای، رولت، کیک خامه‌ای، انواع شیرینی تر و غیره	۴۵۵	۷۷	۱۷/۱
مواد گوشتی	گوشت تکه‌ای و چرخ کرده تازه، همبرگر، هات داگ، کباب خام و پخته، جوجه خام و پخته، خوراک جگر و غیره	۴۵۸	۱۶	۳/۵
سایرین	ماکارونی پخته، انواع سالاد، برنج پخته، انواع آبمیوه	۱۳۴	۷	۴/۵
کل موارد		۱۰۴۷	۱۰۰	۹/۵

جدول ۲- توالی پرایمرها در ژن‌های انتروتوکسین و توکسین سندرم شوک توکسیک

ژن	پرایمر	سکانس اولیگونوکلئوتیدی (3'-5')	سایز (bp)
SEA	Sea1 Sea2	GGT TAT CAA TGT GCG GGT GG CGG CAC TTT TTT CTC TTC GG	۱۰۲
SEC	Sec1 Sec2	AGA TGA AGT AGT TGA TGT GTA TGG CAC ACT TTT AGA ATC AAC CG	۴۵۱
TST	TST-F TST-R	CATCTACACACGATAATATCAAGG CAITGTTATTGTCCAATATCGACCCG	۴۸۱

سویه (۱۸/۸٪) در زیر گروه مواد گوشتی و یک سویه (۱۴/۳٪) در زیر گروه سایر مواد غذایی بود. در این بررسی از ۲۵٪ ایزوله‌های استافیلوکوکوس اورئوس حامل ژن *entC*، هفت سویه (۲۸٪) به‌طور همزمان داران ژن *tst* نیز بودند و از ۸٪ ایزوله‌های استافیلوکوکوس اورئوس حامل ژن *entA*، یک سویه (۱۲/۵٪) به‌طور همزمان ژن *tst* را نیز تولید می‌کرد. بدین ترتیب در مجموع ۹٪ سویه‌های استافیلوکوکوس اورئوس که به‌صورت ترکیبی ژن‌های *entA* و *entC* را دارا بودند، چهار سویه (۴۴/۴٪) ژن *tst* را نیز همراه داشتند.



ردیف اول: تشکیل شبکه در نمونه‌های مثبت و مولد توکسین، ردیف دوم: تشکیل ساختار دکمه در نمونه‌های منفی

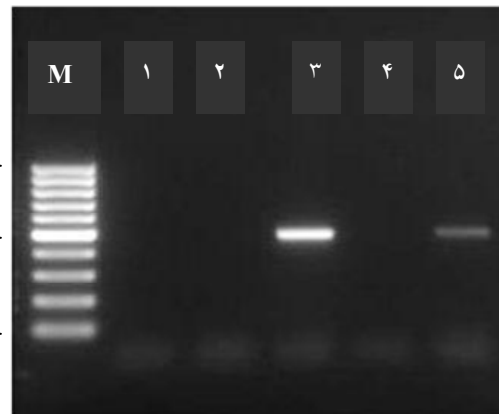
شکل ۱- نتایج تست RPLA در ردیابی سویه‌های مولد TSST₁

سویه‌های مثبت از نظر ژن *tst* با روش PCR، با تکنیک Reverse Passive Latex Agglutination (RPLA) مورد ارزیابی بیشتر قرار گرفتند. در این روش از کشت ۱۸-۲۴ ساعته باکتری در محیط مایع استفاده شد و مطابق دستورالعمل کیت سازنده (اکسوئید) مراحل کار دنبال شد. این کیت حاوی بافر PBS، سوش کنترل مثبت و لاتکس پوشیده شده با آنتی‌بادی ضد TSST₁ از کلاس IgG می‌باشد. مراحل داخل پلیت‌های الیزا انجام می‌شود. پس از رقیق کردن باکتری به‌کمک بافر و افزودن لاتکس مطابق با دستور کیت در داخل پلیت‌های الیزا، سر آنها را برچسب زده و ۲۴ ساعت در دمای اتاق و جای تاریک قرار می‌دهیم سپس پلیت‌ها از نظر وجود حالت شبکه مانند (واکنش مثبت) و یا دکمه مانند (واکنش منفی) بررسی می‌شوند.

یافته‌ها

در این مطالعه بیش از ۱۰۴۰ نوع ماده غذایی از نظر آلودگی به استافیلوکوکوس اورئوس مورد بررسی قرار گرفتند. در مجموع تعداد ۱۰۰ سویه (۹/۵٪) استافیلوکوکوس اورئوس جدا گردید. مطابق با جدول ۲ میزان آلودگی در زیرگروه مواد لبنی ۱۷/۱٪، در زیر گروه مواد گوشتی ۳/۵٪ و در سایر مواد غذایی ۴/۵٪ بوده است. در مطالعه ما ۱۲ سویه (۱۲٪) دارای ژن *tst* به‌کمک تکنیک PCR بودند. شکل ۱ نتیجه PCR ژن *tst* را در ایزوله‌های استافیلوکوکوس اورئوس نشان می‌دهد. همچنین به‌کمک تست RPLA در بررسی واقعی تولید توکسین ۱۲ سویه (۱۲٪) از ایزوله‌ها شناسایی شدند. به‌عبارتی در مطالعه ما روش مولکولی و ایمونواسی در ردیابی سویه‌های مولد TSST₁ همخوانی ۱۰۰٪ داشتند. شکل ۲ نتیجه تست RPLA را نشان می‌دهد. از طرفی توزیع این سویه‌ها در زیر گروه‌های مختلف مواد غذایی به صورت هشت سویه (۱۰/۴٪) در زیر گروه مواد لبنی، سه

به‌درستی نتوان نتایج این مطالعه را با آنها مقایسه نمود. چرا که نمونه‌های مورد استفاده در آن مطالعات تنها بخش کوچکی از زیر گروه مواد غذایی را در مطالعه ما تشکیل می‌دهند. در مطالعه انجام شده توسط Normanno در طی سال‌های ۲۰۰۳-۲۰۰۵ در ایتالیا بر روی ۱۶۳۴ فرآورده گوشتی و لبنی مختلف از نظر آلودگی به استافیلوکوکوس اورئوس، ۱۲/۸٪ مواد غذایی آلوده بودند و این میزان در میان مواد لبنی بالاتر گزارش شده است (۱۷٪).^۴ بدین ترتیب دو مطالعه با یکدیگر همخوانی دارند. همچنین در سال ۲۰۰۶، تعداد ۳۳۳۲ نمونه مواد غذایی آماده مصرف در کره از لحاظ آلودگی با استافیلوکوکوس اورئوس بررسی شدند که میزان این آلودگی ۸/۶ درصد بود و باز هم این میزان در محصولات لبنی بالاتر گزارش شد (۳۱/۶٪).^{۱۵} برعکس در تعدادی دیگر از مطالعات، فرآورده گوشتی از آلودگی بیشتری نسبت به سایر مواد غذایی برخوردار بوده‌اند. در مطالعه Moon بر روی سه گروه مواد غذایی مشابه با مطالعه ما، میزان آلودگی در فرآورده گوشتی ۳۶٪ و بیشترین بوده است.^{۱۹} همچنین در مطالعه ما شیوع سویه‌های مولد TSST₁، ۱۲٪ بود. در این زمینه آماری در داخل کشور برای مقایسه منتشر نشده است. اما در سطح جهانی مطالعاتی وجود دارد. Adesiyun در مطالعه خود بر روی ۱۵۵ نمونه غذایی در نیجریه ۴۲ مورد (۳۷٪) سویه مولد TSST₁ شناسایی کرد.^{۱۰} همچنین در یک مطالعه در سطح آسیا Kyung در کره ۱۳/۵٪ سویه استافیلوکوکوس اورئوس مولد TSST₁ از غذاهای آماده مصرف جداسازی کرد.^{۱۵} این در حالی است که El-Ghodban در مطالعه خود هیچ سویه مولد TSST₁ در میان مواد غذایی گزارش نکرد.^۹ نکته حایز اهمیت در اینجا این است که شناسایی ژن توکسین در ایزوله‌های مورد بررسی به معنای تولید قطعی آن توکسین نمی‌باشد. مثلاً ممکن است ژن مربوطه بیان نشود و یا تولید توکسین زیر حد جستجوی آن باشد. این موارد می‌تواند منجر به واکنش مثبت PCR شود در حالی که تست RPLA منفی است و یا بالعکس. بنابراین مطابق با مطالعات جهانی بهترین حالت استفاده از تلفیق هر دو روش می‌باشد. بدین ترتیب PCR تکنیک دقیق، حساس و اختصاصی برای بررسی حضور ژن *tst* غیر وابسته به بیان آن می‌باشد. در حالی که RPLA همان طور که به وفور در مطالعات جهانی با حساسیت بالا به کار می‌رود، جهت بررسی تولید توکسین استفاده می‌شود.^{۲۰} در مطالعه ما ارتباط بسیار خوبی بین این دو تکنیک وجود داشت و همخوانی ۱۰۰٪ بین آنها



M: مارکر ۱۰۰ bp، ستون ۱: کنترل منفی، ستون ۲: کنترل مثبت، ستون‌های ۳ و ۴: نمونه‌های منفی و ستون ۵: نمونه مثبت.

شکل-۲: نتایج ردیابی ژن *tst* به روش PCR

بحث

استافیلوکوکوس اورئوس به‌عنوان یک باکتری کلونیزه شونده بر روی پوست و مخاط انسان و حیوانات به‌عنوان مخازن اولیه باکتری حضور دارد.^۴ بنابراین به‌راحتی در طی پروسه تهیه، آماده‌سازی، خرد کردن، بسته‌بندی و ذخیره غذاهایی که نیازمند پروسه‌های دستکاری هستند وارد آنها می‌شود. معمولاً این غذاها به‌علت عدم نیازمندی این باکتری به شرایط خاص و مورد نیاز برای رشد،^{۱۵} از تنوع بالایی برخوردار هستند و عمده آنها عبارتند از گوشت و فرآورده‌های گوشتی، شیر و فرآورده‌های لبنی، جوجه، ماهی، غذاهای نمکی و تخمیری، سبزیجات، آمبیه‌ها و غیره به طوری که حتی محصولات غذایی پخته مسئول ۲۴٪ همه موارد این بیماری هستند.^۲ بدون شک تمایل بالای مردم برای خرید غذاهای دست فروش و یا آماده مصرف به لحاظ وجود طعم و رنگ جذاب آن، بهداشت ضعیف محیط و وسایل تهیه این مواد، شستشوی نامناسب دست‌ها و تماس طولانی آنها با غذا از ناحیه افراد مسئول از عوامل مهم آلودگی مواد غذایی به‌شمار می‌روند.^{۱۶} در مطالعه ما مبنی بر استفاده از طیف وسیعی از غذاها، میزان آلودگی ۹/۵٪ گزارش می‌شود که بیشترین آلودگی در مواد لبنی (۱۷/۱٪) رویت شد. البته این آمار در نقاط مختلف دنیا از تفاوت‌های معنی‌داری برخوردار است. در کشور ما نیز در سال‌های گذشته مطالعاتی در زمینه آلودگی مواد غذایی به استافیلوکوکوس اورئوس انجام شده است که نقطه ضعف آنها، استفاده از تنوع پائینی از مواد غذایی برای برآورد این آلودگی بوده است.^{۱۷} بنابراین شاید

مغایرت دارد. بدین ترتیب عفونت‌های منتقله از راه غذا و مسمومیت‌های غذایی، نگرانی بسیار مهمی برای دولت‌ها و صاحبان صنایع غذایی در چند دهه اخیر ایجاد نموده است. در هر حال میزان آلودگی مواد غذایی به استافیلوکوکوس اورئوس در کشور ما نسبتاً قابل ملاحظه می‌باشد. به‌خصوص شیوع ایزوله‌هایی که به‌طور همزمان ژن‌های ent با ژن tst را در ترکیب با ژن tst دارند، موضوع نگران‌کننده‌ای است. گردش این سویه‌ها که تاکنون با نبود چنین مطالعاتی اهمیت آن خیلی محسوس نبود، هم اکنون زنگ خطری برای آینده است. از طرفی افراد در معرض خطر مانند کودکان، افراد مسن و موارد نقص ایمنی در کشور ما جمعیت کمی را به خود اختصاص نمی‌دهند. این موضوع با در نظر گرفتن میزان بالای کلونیزاسیون این باکتری در افراد سالم که گاه تا ۶۰-۵۰٪ در ناحیه نازوفارنکس و ۳۰-۵٪ در پوست و مو با کلونیزاسیون دائمی ۲۰-۱۰٪ می‌رسد، به‌خصوص از ناحیه مسئولین تهیه غذاها پررنگ‌تر می‌شود.^{۳۳} در هر صورت مانیتورینگ کنترل این سویه‌ها و یا کاهش میزان این بیماری‌ها، نیازمند یک سیستم نظارت موثر در سطح هر جامعه و هر کشور به‌صورت مستقل خواهد بود. چه بسا که تا به امروز تدابیر و چاره‌اندیشی در این حیطه محدود به کشورهایی بوده‌است که در این زمینه نسبت به گزارش‌های گذشته و حال خود آگاهی دارند.^۷ بدین ترتیب نتایج به‌دست آمده از نقاط دیگر دنیا نمی‌تواند به‌طور موثری ما را در زمینه وضعیت سلامت صنایع غذایی و بهداشت عمومی کشورمان روشن کند و بدون شک جهت نیل به این اهداف نیاز مبرمی به مطالعات بیشتر، به‌خصوص در زمینه اپیدمیولوژی و شناخت سویه‌های غالب با تکنیک‌های حساس تایپینگ ژنوتیپی و فنوتیپی در کشور ما احساس می‌شود.

References

1. Peles F, Wagner M, Varga L, Hein I, Rieck P, Gutser K, et al. Characterization of *Staphylococcus aureus* strains isolated from bovine milk in Hungary. *Int J Food Microbiol* 2007;118(2):186-93.
2. Normanno G, Firinu A, Virgilio S, Mula G, Dambrosio A, Poggiu A, et al. Coagulase-positive *Staphylococci* and *Staphylococcus aureus* in food products marketed in Italy. *Int J Food Microbiol* 2005;98(1):73-9.
3. Balaban N, Rasooly A. *Staphylococcal enterotoxins*. *Int J Food Microbiol* 2000;61(1):1-10.
4. Normanno G, La Salandra G, Dambrosio A, Quaglia NC, Corrente M, Parisi A, et al. Occurrence, characterization and antimicrobial resistance of enterotoxigenic *Staphylococcus aureus* isolated from meat and dairy products. *Int J Food Microbiol* 2007;115(3):290-6.
5. Fueyo JM, Mendoza MC, Rodicio MR, Muñoz J, Alvarez MA, Martín MC. Cytotoxin and pyrogenic toxin superantigen gene profiles of *Staphylococcus aureus* associated with subclinical mastitis in dairy cows and relationships with macrorestriction genomic profiles. *J Clin Microbiol* 2005;43(3):1278-84.
6. Omoe K, Hu DL, Takahashi-Omoe H, Nakane A, Shinagawa K. Comprehensive analysis of classical and newly described staphylococcal superantigenic toxin genes in *Staphylococcus aureus* isolates. *FEMS Microbiol Lett* 2005;246(2):191-8.
7. Todd EC. Epidemiology of foodborne diseases: a worldwide review. *World Health Stat Q* 1997;50(1-2):30-50.
8. Blaiotta G, Fusco V, von Eiff C, Villani F, Becker K. Biotyping of enterotoxigenic *Staphylococcus aureus* by enterotoxin gene cluster (egc) polymorphism and spa typing analyses. *Appl Environ Microbiol* 2006;72(9):6117-23.
9. El-Ghodban A, Ghenghesh KS, Márialigeti K, Esahli H, Tawil A. PCR detection of toxic shock syndrome toxin of *Staphylococcus aureus* from Tripoli, Libya. *J Med Microbiol* 2006;55(Pt 2):179-82.

10. Adesiyun AA, Lenz W, Schaal KP. Production of toxic shock syndrome toxin-1 (TSST-1) by *Staphylococcus aureus* strains isolated from humans, animals and foods in Nigeria. *Microbiologica* 1992;15(2):125-33.
11. Fueyo JM, Mendoza MC, Martín MC. Enterotoxins and toxic shock syndrome toxin in *Staphylococcus aureus* recovered from human nasal carriers and manually handled foods: epidemiological and genetic findings. *Microbes Infect* 2005;7(2):187-94.
12. Institute of Standards and Industrial Research of Iran. Methods for identification and enumeration of *Staphylococcus aureus* coagulase (+) in food stuff, 1993.
13. Capita R, Calleja CA. Characterization of *Staphylococcus aureus* from poultry meat in Spain. *Poultry Science* 2002 ;81:414-21.
14. Mehrotra M, Wang G, Johnson WM. Multiplex PCR for detection of genes for *Staphylococcus aureus* enterotoxins, exfoliative toxins, toxic shock syndrome toxin 1, and methicillin resistance. *J Clin Microbiol* 2000;38(3):1032-5.
15. Oh SK, Lee N, Cho YS, Shin DB, Choi SY, Koo M. Occurrence of toxigenic *Staphylococcus aureus* in ready-to-eat food in Korea. *J Food Prot* 2007;70(5):1153-8.
16. Oliver SP, Jayarao BM, Almeida RA. Foodborne pathogens in milk and the dairy farm environment: food safety and public health implications. *Foodborne Pathog Dis* 2005;2(2):115-29.
۱۷. پورمحمدی عزیزاله، محمدی جمشید، میرزایی علی، مومنی نژاد محسن، افشار رحمت اله. آلودگی های میکروبی در بستنی های سنتی شهر یاسوج. *ارمغان دانش* ۱۳۸۲: سال ۸، شماره ۲۹: صفحات ۱۳۵ تا ۱۴۲.
۱۸. محمد مهدی سلطان دلال، سعید واحدی، حجت زراعتی، مریم صلصالی، حمیده نوروز بابایی، تاج الملوک کفاشی، همکاران. ارزیابی تاثیر پختن بر کاهش آلودگی میکروبی کباب و همبرگر آماده برای فروش در جنوب شهر تهران. *پیاورد سلامت* ۱۳۸۶: سال ۱، شماره ۱، صفحات ۲۳ تا ۳۱.
19. Moon JS, Lee AR, Jaw SH, Kang HM, Joo YS, Park YH, et al. Comparison of antibiogram, staphylococcal enterotoxin productivity, and coagulase genotypes among *Staphylococcus aureus* isolated from animal and vegetable sources in Korea. *J Food Prot* 2007;70(11):2541-8.
20. Zschock M, Botzler D, Blöcher S, Sommerhäuser J, Hamann HP. Detection of genes for enterotoxins (*ent*) and toxic shock syndrome toxin-1 (*tst*) in mammary isolates of *Staphylococcus aureus* by polymerase chain reaction. *Int Dairy J* 2000;10:569-74.
21. Nagase N, Shimizu A, Kawano J, Yamashita K, Yoshimura H, Ishimaru M, et al. Characterization of *Staphylococcus aureus* strains isolated from bovine mastitis in Japan. *J Vet Med Sci* 2002;64(12):1169-72.
22. Scherrer D, Corti S, Muehlherr JE, Zweifel C, Stephan R. Phenotypic and genotypic characteristics of *Staphylococcus aureus* isolates from raw bulk-tank milk samples of goats and sheep. *Vet Microbiol* 2004;101(2):101-7.
23. Chapaval L, Moon DH, Gomes, JE, Duarte FR, Tsai SM. Use of PCR to detect classical enterotoxins genes (*ent*) and toxic shock syndrome toxin-1 gene (*tst*) in *staphylococcus aureus* isolated from crude milk and determination of toxin productivities of *S. aureus* isolates harboring these genes. *Arq Inst Biol* 2006;73:165-9.
24. Loeto D, Matsheka MI, Gashe BA. Enterotoxigenic and antibiotic resistance determination of *Staphylococcus aureus* strains isolated from food handlers in Gaborone, Botswana. *J Food Prot* 2007;70(12):2764-8.

Prevalence of *tst*, *entC*, *entA* and *entA/C* genes in *Staphylococcus aureus* strains isolated from different foods

Received: May 13, 2009 Accepted: June 21, 2009

Abstract

Eshraghi S.¹
Salehipour Z.¹
Pourmand M.R.¹
Rahimi Forushani A.²
Zahraei Salehi M.T.³
Agha Amiri S.¹
Bakhtyari R.¹
Abedi Mohtasab T.P.¹
Mardani N.¹
Seyed Amiri S.¹
Soltan Dallal M.M.^{1*}

1- Department of Pathobiology
2- Department of Biostatistics

School of Public Health and Institute
of Public Health Research, Tehran
University of Medical Sciences

3- Bacteriology Division, Veterinary
of faculty, Tehran University

* Corresponding author: Dept. of
Pathobiology, School of Public Health &
Institute Health Research, Tehran
University of Medical Sciences, P.O.Box:
6446, Tehran, Iran.
Tel: +98-21-6642268
email: soltanirad34@yahoo.com

Background: *Staphylococcus aureus* is a major foodborne pathogen throughout the world. Enterotoxins and toxic shock syndrome toxin-1 are important virulence factors and as pyrogenic toxin superantigens have profound effects on the ir host. Thus circulation of TSST₁ producing *S.aureus* among people and food chain is a worrying issue. The present paper was conducted to study Prevalence of *tst*, *entC*, *entA* and *entA/C* genes in *Staphylococcus aureus* strains isolated from different foods.

Methods: Over 1040 food samples have been analyzed differentially according to Iran national standard (number= 1194) for *S.aureus* identification. After DNA extraction, PCR reactions were carried out by reference strain as positive control, adequate primers.

Results: At present study, prevalence of foodstuffs contaminated by *S.aureus* isolates was about 9.5% (100 strains). Of 25% of isolates producing *entC*, 28% (seven strains) had *tst* gene at the same time and of 8% of isolates producing *entA*, 12.5% (one strain) were positive for *tst* genes simultaneously. Altogether of 9% isolates producing combination of *entC* and *entA*, 44.4% (four strains) were also producer of *tst* gene.

Conclusion: Prevalence of TSST₁ producing strains in combination with enterotoxin genes is considerable especially with *entC* and A plus C. On the other hand, circulation of these isolates in humans, animals, foods and environment has hazardous effect for general public health.

Keywords: *Staphylococcus aureus*, toxic shock syndrome toxin-1, enterotoxin A, enterotoxin C.