

# تعیین آلوودگی سالمونلایی تخم مرغ‌های بومی استان کهگیلویه و بویراحمد با استفاده از تکنیک PCR و ارزیابی مقاومت دارویی

مهدی منادی<sup>\*</sup>، محمد کارگر<sup>۱</sup>، اصغر نقی‌ها<sup>۲</sup>، رضا محمدی<sup>۳</sup>

<sup>۱</sup> گروه میکروبیولوژی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد جهرم، جهرم، ایران، <sup>۲</sup> گروه علوم دامی، دانشگاه یاسوج، یاسوج، ایران، <sup>۳</sup> مرکز تحقیقات گیاهان دارویی، دانشگاه علوم پزشکی یاسوج، یاسوج، ایران

تاریخ دریافت: ۱۳۹۲/۷/۱۶ تاریخ پذیرش: ۱۳۹۲/۸/۲۹

## چکیده

زمینه و هدف: بیماری‌های منتقل شده از راه غذا، یکی از مشکلات اصلی بهداشتی و اقتصادی در بین کشورهای صنعتی و غیرصنعتی می‌باشند. هدف از این مطالعه تعیین آلوودگی سالمونلایی تخم مرغ‌های بومی استان کهگیلویه و بویراحمد به روش PCR و ارزیابی مقاومت دارویی آنها بود.

روش بررسی: این مطالعه مقطعی- توصیفی بر روی ۲۱۰ عدد تخم مرغ بومی جمع‌آوری شده از استان کهگیلویه و بویراحمد انجام شد. آزمایش‌های بیوشیمیایی برای تعیین هویت باکتری‌های جدا شده انجام شد. باکتری‌هایی که دارای واکنش‌های مشکوک به سالمونلا بودند به وسیله آزمایش PCR با پرایمر اختصاصی ژن invA بررسی شدند. داده‌ها با آزمون‌های آماری فیشر و مجدور کای تجزیه و تحلیل شدند.

یافته‌ها: تعداد ۱۴ عدد از تخم مرغ‌ها (۶/۶۶ درصد) آلووده به جنس سالمونلا بودند. بیشترین آلوودگی مربوط به منطقه دهدشت و کمترین آلوودگی مربوط به مناطق چاروسا، دیشمودک، لنده و باشت بود. ارتباط معنی‌داری بین نوع و میزان آلوودگی و منطقه مورد نظر وجود نداشت. در بررسی مقاومت آنتی‌بیوتیکی بیشترین مقاومت به پنی‌سیلین (۱۰۰ درصد) وجود داشت.

نتیجه‌گیری: عوامل میکروبی از جمله سالمونلاها می‌توانند موجب فساد مواد غذایی و بروز بیماری شوند. جهت پرهیز از ایجاد مقاومت در سالمونلا توصیه می‌شود از مصرف بی‌رویه آنتی‌بیوتیک در دامداری‌ها و مرغداری‌ها اجتناب نمود.

واژه‌های کلیدی: سالمونلا، تخم مرغ، مقاومت دارویی

\*نویسنده مسئول: مهدی منادی، جهرم، دانشگاه آزاد اسلامی واحد جهرم، گروه میکروبیولوژی

Email: Mehdimonadi360@yahoo.com



مسومومیت ناشی از انتریتیدیس، ۱۴ مورد با منشاء طیور تشخیص داده شدند<sup>(۶)</sup>. عفونت‌های سالمونلایی از گسترده‌ترین عفونت‌های میکروبی انسان است. در طیور سالمونلا به صورت عمودی و افقی منتقل می‌شوند و معمولاً عفونت‌های پایداری را در گله‌های آلوده ایجاد می‌کنند. سروتیپ‌های مختلف سالمونلا باعث بیماری‌هایی چون پلوروم، تیفوئید و پاراتیفوئید در طیور می‌شوند<sup>(۷) و (۸)</sup>. از عمومی‌ترین سروتیپ‌های جدا شده از طیور می‌توان به سالمونلا انتریتیدیس، سالمونلا هادار، سالمونلا هایدلبرگ و سالمونلا تیفی‌موریوم اشاره نمود<sup>(۹)</sup>. پیدایش مقاومت در این پاتوژن عمدتاً به دلیل افزایش مصرف مواد ضد میکروبی در مراکز درمانی و کشتارگاه‌ها می‌باشد که به صورت یک معضل جهانی درآمده است<sup>(۱۰) و (۱۱)</sup>.

باکتری سالمونلا سخت رشد نبوده و از محیط، نمونه‌های کلینیکی و مواد غذایی بعد از مرحله غنی‌سازی جدا می‌شود و تکنیک PCR نتایج سریع و دقیقی را در تشخیص باکتری فراهم می‌نماید<sup>(۱۲) و (۱۳)</sup>.

با توجه به اهمیت آلودگی سالمونلایی در صنعت پرورش طیور و بهداشت عمومی و نیز افزایش مقاومت آنتی‌بیوتیکی<sup>(۱۵) و (۱۶)</sup>، این مطالعه به منظور شناسایی آلودگی تخم مرغ‌های محلی در استان کهگیلویه و بویراحمد به سالمونلا با استفاده از آزمایش‌های بیوشیمیایی و مولکولی و نیز الگوی مقاومت دارویی جایه‌های باکتری صورت گرفت.

سالمونلا یکی از منابع مهم بیماری‌های منتقل شده از طریق غذا در اکثر نقاط دنیا می‌باشد که موجب گاستروانتریت خفیف تا سپتی سمی کشته در انسان می‌شود<sup>(۱)</sup>. گوشت و تخم پرندگان و فرآورده‌های آنها هم‌شده به عنوان منابع اصلی سالمونلا در مسومومیت‌های غذایی انسان مطرح بوده‌اند<sup>(۱)</sup>، به عنوان مثال بیش از یک سوم از موارد سالمونلوز در انسان بین سال‌های ۱۹۸۳ تا ۱۹۸۷ در ایالت متحده آمریکا با مصرف گوشت و تخم مرغ‌های آلوده پرندگان ارتباط داشتند<sup>(۲)</sup>. سالمونلوز شایع‌ترین نوع مسومومیت غذایی در کشورهای توسعه یافته و در حال توسعه می‌باشد، اگرچه نسبت میزان شیوع مطابق با کشورهای است<sup>(۳)</sup>. هم‌چنین سالمونلوز در میان بیماری‌های باکتریایی وابسته به غذا عامل زیان‌های اقتصادی بزرگی است<sup>(۴)</sup>.

حیوانات و ماکیان منابع اصلی این پاتوژن‌ها هستند. غذاهای حیوانی مانند گوشت گاو، گوشت مرغ و تخم مرغ و همچنین شیر، انتقال این پاتوژن‌ها را بهبود می‌بخشند<sup>(۵) و (۶)</sup>. اولین گزارش مربوط به وقوع مسومومیت غذایی ناشی از سالمونلا به وسیله گارتز در سال ۱۹۸۸ در آلمان گزارش شد<sup>(۵)</sup>. هم‌چنین در سال‌های ۱۹۸۹ تا ۱۹۹۶ در انگلستان و ولز از ۵۰۱ مورد مسومومیت غذایی ناشی از سالمونلا انتریتیدیس در انسان که از نظر منبع آلودگی ردیابی و تشخیص داده شدند، ۱۷۸ مورد به علت مصرف گوشت و تخم پرندگان و فرآورده‌های آنها بودند و از ۳۳ مورد

## روش بررسی

در این مطالعه مقطعی- توصیفی، برای جداسازی سالمونلا از مناطق دهگانه استان تعداد ۲۱۰ (هر منطقه ۲۱ عدد) نمونه تخم مرغ محلی از خرداد تا مرداد ۱۳۹۱ جمعآوری و به آزمایشگاه منتقل گردیدند. در آزمایشگاه هر تخم مرغ جداگانه در ۱۰ میلی لیتر سرم فیزیولوژی به مدت ۱۰ دقیقه قرار داده شد تا باکتری‌های احتمالی پوسته به داخل سرم شسته شوند. سپس برای ضد عفونی شدن پوسته، تخم مرغ‌ها در الکل قرار داده شدند. پوسته آهکی با پنس استریل شکسته و محتویات بالوب به طور کامل مخلوط شده و پس از ۲۴ ساعت گرمخانه‌گذاری در ۳۷ درجه سانتی‌گراد با سمپلر در آبگوشت سلنیت- F تلقیح گردید، همچنین برای جداسازی باکتری از پوسته تخمرغ، از سرم حاصل از شستشوی باکتری‌ها در آبگوشت سلنیت- F تلقیح انجام گرفت. پس از ۲۴ الی ۴۸ ساعت گرمخانه‌گذاری در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد بر روی آگار سالمونلا- شیگلا به صورت سطحی کشت داده شد و گرمخانه‌گذاری ۲۴ الی ۴۸ ساعت در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد انجام گرفت. سپس پرگنه‌های مشکوک به سالمونلا بر روی محیط‌های افتراقی اندول، لیزین دکربوکسیلان، اوره‌آن، TSI و MR-VP برای تأیید مورد بررسی قرار گرفتند(۱۶).

برای استخراج ژنوم باکتری از روش جوشاندن استفاده شد. پس از تهیه سوسپانسیون باکتری سانتریفیوژ با دور ۱۳۰۰۰ در دقیقه در مدت زمان ۵ دقیقه صورت گرفت و از DNA به

دست آمده برای انجام تست PCR استفاده گردید. از پرایمر ژن تهاجم (invA) F- GTG و R- TCATCGC AAATTATGCCACGTTGGGCAA PCR برای انجام تست (ACCGTCAAAGGAACC) استفاده شد. واکنش PCR در حجم نهایی ۲۵ میکرولیتر شامل: ۲/۶ PCR Buffer 10X میکرولیتر، ۰/۵ میکرولیتر dNTP، ۰/۲۵ میکرولیتر آنزیم taq polymerase و از هر کدام از پرایمرهای F و R ۰/۵ میکرولیتر به همراه ۰/۵ میکرولیتر الگو و ۱۶ میکرولیتر آب دوبار تقطیر و برنامه دمایی ۹۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۵ دقیقه، ۳۰ سیکل شامل ۹۴ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱ دقیقه، ۶۱ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱ دقیقه، ۷۲ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱ دقیقه و مرحله بسط نهایی در ۷۲ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۰ دقیقه صورت گرفت. در این بررسی از نشانگر ۱۰۰ جفت باز جهت مشخص نمودن اندازه باندها استفاده گردید. محصول نهایی در ژل آگارز ۱/۳ درصد مورد الکتروفورز قرار گرفت و پس از رنگ آمیزی با اتیدیوم برومايد با استفاده از اشعه ماوراء بنفش بررسی گردید(۱۶). برای تعیین حساسیت جدایه‌های سالمونلا به ترکیبات ضد باکتری از روش انتشار دیسک بر روی محیط آگار مولر هیلتون استفاده شد و نتیجه پس از ۲۴ ساعت گرمخانه‌گذاری در دمای ۳۷ درجه سانتی‌گراد تعیین گردید. برای آزمایش از ۸ دیسک آنتی‌بیوتیک شامل: تری متیو پریم (۵ میکروگرم)، تتراسایکلین (۰/۳۰ میکروگرم)، پنی سیلین (۱۰ میکروگرم)، کانامایسین (۰/۳۰ میکروگرم)، نئومایسین (۱۰ میکروگرم)، سفالکسین (۵ میکروگرم)، استرپتومایسین (۱۰

حساس بودند و ۲۱/۴۲ درصد نمونه‌ها نسبت به نئومایسین، ۵/۵۷ درصد نسبت تتراسایکلین و ۲۱/۴۲ درصد نسبت به سفالکسین نیمه حساس بودند. در نهایت بیشترین حساسیت به سیپروفلوکسازین و بیشترین مقاومت به پنی‌سیلین ثبت شد. آزمایش‌های مولکولی با استفاده از پرایمر اختصاصی ژن (invA ۲۸۴bp)، ژن اختصاصی جنس سالمونلا در حجم و برنامه دمایی مشخص انجام گرفت و از نمونه استاندارد سالمونلا کلاراسوئیس با توجه به وجود ژن invA در همه سروتیپ‌های سالمونلا و اختصاصیت بالای آن به عنوان کنترل مثبت استفاده شد. نتایج حاصل از PCR نشان داد که هر ۱۶ نمونه شناسایی شده در مرحله کشت میکروبی مربوط به جنس سالمونلا بوده و دارای ژن مشترک invA در ساختار ژنتیکی خود بودند (تصویر ۱).

## بحث

سالمونلا یکی از منابع مهم بیماری‌های منتقل شده از غذا در اکثر نقاط دنیا می‌باشد که موجب گاستروانتریت خفیف تا سپتی سمی کشنده در انسان می‌شود (۱). گوشت و تخم پرنده‌گان و فراورده‌های آنها همشه به عنوان منابع اصلی سالمونلا در مسمومیت‌های غذایی انسان مطرح بوده‌اند (۱)، بنابراین، کنترل میکروبی مواد غذایی اهمیت خاصی دارد. هدف این پژوهش بررسی آلودگی سالمونلایی تخم مرغ‌های بومی استان کهگیلویه و بویراحمد به روش PCR و ارزیابی مقاومت دارویی آنها می‌باشد.

میکروگرم) و سیپروفلوکسازین (۵ میکروگرم) استفاده گردید.

نتیجه شناسایی سالمونلا از تخم مرغ، به صورت درصد آلودگی تخم مرغ‌ها محاسبه شد و نتایج حساسیت سالمونلاهای جداسازی شده به ترکیبات ضد باکتری بر اساس درصد در سه سطح حساس، نیمه حساس و مقاوم از تعداد نمونه‌های سالمونلا ارزیابی گردید.

داده‌های جمع‌آوری شده با استفاده از نرم‌افزار SPSS و آزمون‌های آماری فیشر و مجذور کای تجزیه و تحلیل شدند.

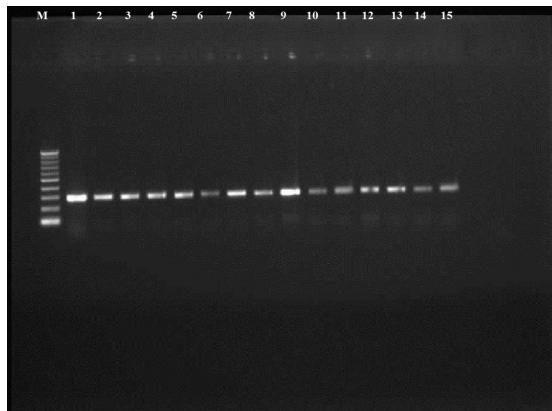
## یافته‌ها

با توجه به انجام تست‌های بیوشیمیایی و مولکولی مشخص شد که ۱۶/۶۶ (۱۶) درصد از تخم مرغ‌ها از نظر آلودگی به سالمونلا مثبت بودند. میزان آلوودگی در پوسته ۷/۳۲ (۷ درصد) و زرد ۷/۳۲ (۷ درصد) در مجموع برابر بود. از نظر میزان آلوودگی بیشترین مورد (۴ مورد) در شهر دهدشت بود و در مناطق چاروسا، دیشمودک و لنده هیچ مورد آلوودگی وجود نداشت (جدول ۱).

در بررسی انجام شده الگوی مقاومت دارویی سالمونلاهای جدا شده میزان مقاومت برای آنتی‌بیوتیک پنی‌سیلین ۱۰۰ درصد و نئومایسین ۷۸/۵۷ درصد بود. میزان مقاومت نسبت به آنتی‌بیوتیک‌های تری‌متوپریم، کانامایسین، استرپتومایسین و سیپروفلوکسازین صفر بود. هم‌چنین ۷۸/۵۷ درصد از نمونه‌ها نسبت به سفالکسین و ۷۱/۴۲ درصد نسبت به تتراسایکلین

جدول ۱: مقایسه توزیع فراوانی نسبی (تعداد و درصد) موارد آلودگی تخم مرغ‌ها به سالمونلا در مناطق مختلف استان کهگیلویه و بویراحمد

منطقه	آلودگی سالمونلایی	پوسته	زرد
چاروسا	(۰)	(۰)	(۰)
دیشمود	(۰)	(۰)	(۰)
لنده	(۰)	(۰)	(۰)
دهدشت	(۲۸.۵۷)۴	(۲۸.۵۷)۴	(۰)
چرام	(۱۴.۲۷)۲	(۷/۱۴)۱	(۷/۱۴)۱
پاسوج	(۱۴.۲۷)۲	(۷/۱۴)۱	(۷/۱۴)۱
سی سخت	(۱۴.۲۷)۲	(۰)	(۱۴/۲۷)۲
گچساران	(۷.۱۴)۱	(۰)	(۷.۱۴)۱
باشت	(۰)	(۰)	(۰)
لیک	(۲۱.۴۳)۳	(۷.۱۴)۱	(۱۴/۲۷)۲
جمع	(۱۰۰)۱۴	(۵۰)۷	(۵۰)۷



تصویر ۱: محصول الکتروفوز ژن *invA* (۲۸۴bp) روی ژل آگارز ۱٪ درصد (M: سایز مارکر ۱۰۰ bp، ۱؛ کنترل مثبت (سالمونلا کلراسوئیس)، ۲-۱۵: نمونه‌های مورد بررسی)

تخم‌گذاری نسبت داد (۱۷)، در این مطالعه الگوی مقاومت دارویی سالمونلاهای جدا شده میزان مقاومت برای آنتی‌بیوتیک پنی‌سیلین در نتیجه استفاده بیش از حد استاندارد بسیار بالا بود و نسبت به تری‌متوپریم، کانامایسین، استرپتومایسین و سیپروفلوکساسازین در کمترین حد، تشخیص و گزارش شد که ممکن است در اثر عدم استفاده از این آنتی‌بیوتیک‌ها در موارد درمانی

در این مطالعه میزان آلودگی تخم مرغ‌های محلی استان کهگیلویه و بویراحمد به سالمونلا ۱۴ درصد تشخیص داده شد. ارگانیسم‌های داخل تخم مرغ از طریق انتقال مستقیم از تخدمان یا از طریق آلودگی پوسته به داخل تخم مرغ نفوذ می‌کنند، هم‌چنین آلودگی پوسته تخم مرغ را می‌توان تا حدودی به آلودگی محیط زندگی مرغ و محیط

بیشترین گونه جدا شده سالمونلا انتریتیدیس بود(۲۳). پاپ در سال ۱۹۹۲، ۱۴۰۴ تخم مرغ را از چند گله مرغ تخم‌گذار در کانادا مورد بررسی قرار داد که سالمونلا انتریتیدیس فقط در یک مورد از پوسته تخممرغ جدا گردید(۲۴). زارع و همکاران در سال ۱۳۸۸ در بررسی که در شهرستان ارومیه انجام دادند، تعداد ۱۰۰ نمونه تخممرغ را از شهرستان ارومیه جمع‌آوری نموده و از محتوای تخممرغ‌ها کار جداسازی را انجام دادند. از ۱۰۰ تخم مرغ مورد آزمایش ۶ عدد از آنها به سالمونلا آلوده بودند. گروه‌بندی نمونه‌ها با استفاده از آنتی‌سرم پلی والان انجام شد و در نهایت مشخص شد که همه سالمونلاهای جدا شده متحرک و متعلق به گروه سرمی D (سالمونلا انتریتیدیس) بودند(۲۵). چایوات و همکاران (۲۰۱۲) مقاومت آنتی‌بیوتیکی سالمونلاهای جدا شده از گوشت خوک را در ایالت ساکایی تایلند مورد بررسی قرار دادند. بیشترین مقاومت به تتراسایکلین ۹۶ درصد و پس از آن بیشترین مقاومت به ترتیب به آمپی‌سیلین ۵۰ درصد، سولفامتوکسازول-تریمت‌وپریم ۳۶ درصد، استرپتومایسین ۳۱ درصد، کلامفینیکل ۱۴ درصد، سفوتابکسیم ۵ درصد و سیپروفلوکسازین ۲ درصد گزارش شد(۲۶).

جهت پرهیز از ایجاد مقاومت در سروتاپی‌های مختلف سالمونلا توصیه می‌شود از مصرف بی‌رویه آنتی‌بیوتیک در دامداری‌ها و مرغداری‌ها اجتناب نمود، زیرا این سویه‌های مقاوم می‌توانند از طریق مصرف مرغ و فرآورده‌های آن به انسان منتقل شوند(۲۷).

در منطقه و عدم پیدایش مقاومت نسبت به آنها باشد. در مطالعه‌ای که لیتل و همکاران در سال ۲۰۰۶ در بعضی مناطق انگلستان انجام دادند، از ۱۵۷ تخم مرغی که پوسته آلوده داشتند، تنها محتویات ۱۰ عدد از آنها (۶/۳۶ درصد) آلودگی سالمونلایی داشتند(۱۸) که این میزان آلودگی با میزان آلودگی در این مطالعه شباهت نشان می‌دهد. جعفری و همکاران (۱۳۸۴) میزان آلودگی به سالمونلا در تخم مرغ‌های بومی اهواز را با استفاده از آزمایش‌های بیوشیمیایی و سرولوژیک بررسی و میزان آلودگی را ۱/۶۶ درصد تعیین نمودند(۱۹). چینگ و کاتز (۱۹۹۱) با بررسی ۳۰۰ عدد تخم مرغ خوارکی در هاوایی موفق به جداسازی سالمونلا از پوسته ۹/۴ درصد تخممرغ‌ها شدند(۲۰). شریف و همکاران در سال ۱۹۹۷ با نمونه گیری از ۱۰۰ عدد تخم مرغ بومی و تخم اردک در عراق توانستند سالمونلا تیفی را از ۶/۰ درصد پوسته تخم اردک جدا کنند(۲۱). در تحقیقی که در سال ۲۰۰۰ در کره جنوبی به وسیله چانگ جهت تعیین سروواریته‌های سالمونلا بر روی ۱۶۲۰ عدد تخم مرغ و ۲۷ جوجه کبابی خام مورد آزمایش قرار گرفت، زرده هیچ‌کدام از تخم مرغ‌های مورد مطالعه حاوی جرم سالمونلا نبودند ولی اشرشیاکلی، اشرشیا هرمانی و سیتروباکتر فروننی از پوسته تخممرغ‌ها جداسازی شدند. سروواریته‌های سالمونلا از ۲۵/۹ درصد جوجه کبابی‌ها جدا شدند(۲۲). داویس و واری نیز در سال ۱۹۹۶ آلودگی مزارع مرغ مادر را به باکتری سالمونلا ۱۱/۷ درصد گزارش نمودند که

نتایج به دست آمده بر اساس محاسبات آماری نشان می‌دهد که هیچ ارتباطی بین نمونه و مناطق مورد پژوهش وجود ندارد.

### نتیجه‌گیری

براساس نتایج این تحقیق روش‌های مولکولی از جمله PCR سریع‌تر و دقیق‌تر از روش‌های سنتی و میکروبیولوژی در تشخیص باکتری‌ها از مواد غذایی و نمونه‌های کلینیکی هستند، لذا استفاده از روش PCR برای تشخیص سریع عفونت‌های سالمونلایی و به دنبال آن با به کار گیری روش‌های درمانی مؤثر می‌توان از گسترش بیماری در طیور به ویژه مراکز کنترل و نگهداری، جلوگیری کرد.

### تقدیر و تشکر

مطالعه حاضر حاصل پایان نامه کارشناسی ارشد میکروب‌شناسی مصوب دانشگاه آزاد اسلامی واحد جهرم می‌باشد که با همکاری معاونت پژوهشی دانشگاه آزاد اسلامی واحد جهرم و دانشگاه علوم پزشکی یاسوج انجام شد.

## REFERENCES

- 1.Gast RK, Saif YM, Barnes HJ, Glisson JR, Fadly AM, McDougald LR, et al. Diseases of Poultry. 11<sup>th</sup> ed. Iowa State University Press: Ames Iowa; 2003; 583-613.
- 2.Tauxe RV. Salmonella: A postmodern pathogen. *Journal of Food Protection* 1991; 54: 563-8.
- 3.Tajbakhsh F, Tajbakhsh E, Momenii E, Momenii R, Momenii M. Determination of Antibiotic Resistance in *Salmonella* Spp Isolated from Raw Cow, Sheep and Goat's Milk in Chaharmahal Va Bakhtiari Provience, Iran. *Global Veterinaria* 2013; 10(6): 681-5.
- 4.Shahzad A, Shahid Mahmood M, Hussain I, Siddique F, Zahid Abbas R. prevalence of *Salmonella* species in hen eggs and egg storing-trays collected from poultry farms marketing outlets of faisalabad, Pakistan. *Pak J Agri Sci* 2012; 49(4): 565-8.
- 5.Barnhart HM. Prevalence of *Salmonella enteritidis* and other serovars in ovaries of layer hens attime of slaughter: *J Food Prot* 1991; 54(2): 488-91.
- 6.Humphrey T. Public – health aspects of *Salmonella* infection In: Wray C, Wray A(editors). *Salmonella in Domestic Animals*. Chapter 15, CABI Publishing: UK; 2000; 245-63.
- 7.Rajesh C, Rao VDP, Gomez-Villamandos JC, Shukla SK, Banerjee PS. Diseases of poultry and their control. International Book Distributing Company 2001; 8(2): 74-82.
- 8.Swayne DE, Glisson JR, Jackwood MW, Pearson JE, Reed WM. A laboratory manual for the isolation and identification of avian pathogens. American Association of Avian Pathologists University of Pennsylvania 1998; 6(7): 4-13.
- 9.Byrd JA, DeLoach JR, Corrier DE, Nisbet DJ, Stanker LH. Evaluation of *Salmonella* serotype distributions from commercial broiler hatcheries and grower houses. *Avian Diseases* 1999; 43(3): 39-47.
- 10.Tauxe RV. *Salmonella*: a postmodern pathogen. *J Food Prot* 1991; 54(1): 563-8.
- 11.Van Duijkeren E, Houwers DJ. A critical assessment of antimicrobial treatment in uncomplicated *Salmonella enteritidis*. *Vet Microbiol* 2000; 73(2): 61-75.
- 12.Soumet C, Ermel G, Rose N, Rose V, Drouin P, Salvat G, et al. Evaluation of a multiplex PCR assay for simultaneous identification of *Salmonella* sp. *Salmonella Enteritidis* and *Salmonella typhimurium* from environmental swabs of poultry houses. *Letters in Applied Microbiology* 1999; 28(6): 113-7.
- 13.Van Duijkeren E, Wannet WJ, Houwers DJ, Van Pelt W. Antimicrobial susceptibilities of *Salmonella* strains isolated from humans, cattle, pigs, and chickens in the Netherlands from 1984 to 2001. *Journal of Clinical Microbiology* 2003; 41(4): 3574-8.
- 14.Adesiyim A, Offiah N , Seepersadsingh N, Rodrigo S, Lashley V , Musai L. Antimicrobial resistance of *Salmonella* spp and *Escherichia coli* isolated from table eggs. *Food Control* 2007; 18(7): 306-11.
- 15.Cailhol J, Lailler R, Bouvet P, La Vieille S, Gauchard F, Sanders ....., et al. Trends in antimicrobial resistance phenotypes in non-typhoid salmonellae from human and poultry origins in France. *Epidemiology and Infection* 2006; 134(2): 171-8.
- 16.Quinn PJ, Markey BK, Carter ME, Donnelly WJ, Leonard FC. Veterinary Microbiology and Microbial disease: First published. Blackwell Science 2002; 14(6): 113-8.
- 17.Nazer AHK , Safari GH. Bacterial flora from dead-in-shell chicken embryos and their drug resistance in Fars Province of Iran. *Indian Journal of Animimal Sciences* 1994; 64(10): 1006-9.
- 18.Little C, Walsh S, Hucklesby L, Surman-Lee S, Pathak K, Hall Y, et al. *Salmonella* contamination in non-UK produced shell eggs on retail sale in some regions of England. *Euro Surveill* 2006; 11(11):102-14.
- 19.Jafari R, fazl ara A, deliran nia A. *Salmonella* contamination of eggs native -consumed in Ahvaz. *Proceedings of the Fourth Meeting of Veterinary Clinical Sciences* 1384; 3(1): 325.
- 20.Ching – Lee MR, Katz AR. *Salmonella* egg survey in Hawaii: Evidence forroutine bacterial surveillance. *American Journal of Public Health* 2006; 81(6): 764.

21. Shareef AM, Al-Sanjary RA, Hassan AA. Recovery of two types of *Salmonella* from eggs of range rearing hens and ducks. *Iraqi Journal of Veterinary Science* 1997; 10 (2): 25-8.
22. Chang YH. Prevalence of *Salmonella* spp In poultry broilers and shell eggs in Korea. *Journal of Food Protection* 2000; 63(5): 655-8.
23. Davis RH, Wray C. Determination of an effective sampling regime to detect salmonella enteritidis in the environment of poultry units. *Vet Microb* 1996; 50(1-2) :117-27.
24. Poppe J. *Salmonella* in laying hens and eggs from flocks with salmonella intheir environment. *Canadian Jornal of Veterinary Research* 1992; 56(3): 226-43.
25. Zare M, Nayriz Naghdahi M, Rasuoli S, Delshad R. *Salmonella* isolation from egg yolk local city Uromie. *Journal of Veterinary Medicine, Islamic Azad University* 2008; 7(3): 51-7.
26. Chaiwat P, Phattharaphron C, Serirat P, Yukio M, Shigeki Y, Sumalee T. Serotype, Antimicrobial Susceptibility and Genotype of *Salmonella* Isolatesfrom Swine and pork in Sa Kaew Province, Thailand. *J Vet Med* 2012; 42(1): 21-7.
27. Shapouri R, Rahnama M, eghbalzadeh SH. Prevalence of *Salmonella* serotypes in chicken meat and eggs Haas and antimicrobial susceptibility in Zanjan. *Journal of Sciences, Islamic Azad University Zanjan* 1388; 2(3): 63-71.

# Salmonella contamination of eggs of native Kohgiluyeh va Boyerahmad using PCR<sup>1</sup> techniques and the evaluation of drug resistance

Monadi M<sup>1\*</sup>, Kargar M<sup>1</sup>, Naghiha A<sup>2</sup>, Mohammadi R<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Department of Microbiology, Islamic Azad University, Jahrom Branch, Jahrom, Iran, <sup>2</sup>Department of Animal Science, Faculty of Agriculture, University of Yasuj, Yasuj, Iran, <sup>3</sup>Plant Medicine Research Center, Yasuj University of Medical sciences, Yasuj, Iran

Received: 07 Sep 2013

Accepted: 19 Nov 2013

## Abstract

**Background & aim:** Foodborne disease is a major health and economic problem in industrialized and non-industrialized countries. The purpose of this study was to investigate salmonella contamination of native eggs in kohgiloyeh & Boyerahmad province by PCR and evaluation of drug resistance.

**Methods:** This cross-sectional study-descriptive study has done on 210 eggs which collected from native Kohgiluyeh & Boyerahmad.province. Biochemical tests were used to identification of b isolates acteria. Suspected salmonella reactions were tested by PCR with primers *invA* gene. The data were analyzed by chi-square test and Fisher.

**Results:** The results showed that 14 eggs (6.66%) of all were contaminated with salmonella genus. The highest contamination area was seen in Dehdasht whereas the lowest area was shown in Charvsa, Dyshmvk, Lendeh and Basht. No significant correlation was found between the type and extent of contamination and the region. The most antibiotic resistance was seen to penicillin (100%).

**Conclusion:** Microbial agents such as salmonella can cause food spoilage and disease. To avoid of resistance to salmonells species discriminate use of antibiotics in livestock and poultry should be recommended.

**Key words:** Salmonella, Egg, Drug resistance, *invA*, PCR

---

**Corresponding author:** Monadi M, Department of Microbiology, Islamic Azad University, Jahrom Branch, Jahrom, Iran

**Email:** Mehdimonadi360@yahoo.com