



مقایسه تاثیر مدیریت ایمنی و استانداردهای مناسب آزمایشگاهی بر میزان استرس کاری کارشناسان شاغل در آزمایشگاههای تشخیص

طبی شهرستان مشهد

شرما تعویقی^{۱*}، زهره سعادتفر^۲، شهرزاد تعویقی^۳، رضا شیرمحمدی^۴

۱_ دانشجوی دکترای تخصصی بافت شناسی دانشکده دامپزشکی دانشگاه فردوسی مشهد ۲_ عضو هیئت علمی گروه علوم تشریحی دانشکده دامپزشکی دانشگاه فردوسی مشهد ۳_ کارشناس نظام مهندسی کشاورزی خراسان رضوی ۴_ کارشناس ارشد نظام مهندسی کشاورزی خراسان رضوی

پست الکترونیکی نویسنده مسئول: stavighi@yahoo.com

مقدمه و هدف: امروزه با توجه به پیشرفت علم علوم آزمایشگاهی در زمینه های مختلف دامپزشکی و پزشکی و اینکه در اکثر موارد تشخیص صحیح و نهایی بیماریها بر پایه نتایج بدست آمده از آزمایشهای گوناگون بیوشیمی، پاتولوژی، انگلی و... می باشد، لزوم هرچه بیشتر رعایت شرایط ایمنی و استانداردهای کاری ایده آل در یک آزمایشگاه تشخیصی می طلبد.

مواد و روش کار: تحقیق حاضر از طریق توزیع پرسشنامه در بین ۳۰ کارشناس آزمایشگاه تشخیص طبی دامی و انسانی که دارای طیفی از مدرکهای تحصیلی (علوم آزمایشگاهی دامپزشکی، علوم آزمایشگاهی پزشکی، زیست شناسی با گرایشهای مختلف، کارشناس پرستاری و...) مختلف انجام و ارتباط بین استرس ناشی از حوادث کار در آزمایشگاه و خطاهای احتمالی ناشی از این استرس در نتایج آزمایش و کیفیت آزمایشگاه از لحاظ استانداردهای ایمنی و تجهیزات محافظتی و مدرن در آزمایشگاه سنجیده شد.

نتایج و بحث: پس از بررسی نتایج حاصل از پرسشنامه ها که توسط خانم ۱۵ و آقای ۱۵ پر گردیده بودند، بیشترین استرس و نگرانی ناشی از کار بیشتر مربوط به کسانی بود که در بخش آزمایشگاهی مربوط به بیماریهای خونی، مشترک، عفونی و میکروبی مشغول به کار بودند و از مدیریت ایمنی و استانداردهای مطلوب چندانی در آزمایشگاه برخوردار نبودند، البته لازم به ذکر است که این استرس در خانمها نسبت به آقایان در شرایط یکسان اندکی بالاتر ارزیابی گردید. امید است که بتوان از طریق اطلاع رسانی و برگزاری جلسات هم اندیشی در مورد خطرات احتمالی که از طریق عدم رعایت یکسری موارد ساده ایمنی (هود مناسب کار در آزمایشگاهها، ملزم افراد به استفاده از ماسک، دستکش، جعبه های ایمنی، عینکها و کفشهای ایمنی، استفاده از لباس مناسب، سپرهای حفاظتی و... به هنگام کار) در آزمایشگاه استرسهای ناشی از کار در این صنف را به حداقل رسانید.

واژه های کلیدی: کارشناسان، مدیریت ایمنی، آزمایشگاه، استاندارد، استرس

بررسی اثر مهاری عصاره گیاه گل میمونی بر فساد میکروبی گوشت ماهی قزل آلائی نگهداری شده در حالت انجماد

اشکان جبلی جوان^۱، مرضیه بلندی^{۲*}، زهره جدیدی^۳، زینب موسوی^۴، فاطمه رضاییان^۵

۱_ گروه بهداشت مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی، دانشگاه سمنان، سمنان - ایران ۲_ گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی،

دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، دامغان - ایران

پست الکترونیکی نویسنده مسؤول: jadidil667@yahoo.com

اخیراً، به دلیل پرهیز از استفاده نگهدارنده های شیمیایی که اثرات منفی آنها بیشتر از اثرات سودمند آنهاست، توجه محققین به سمت استفاده از ترکیبات طبیعی به منظور افزایش زمان ماندگاری گوشت ماهی جلب شده است. گیاه گل میمونی با نام محلی ته شه نه داری از خانواده اسکروفولاریه از جمله گیاهانی است که به عنوان یک داروی گیاهی از زمانهای قدیم در ایران استفاده می شده است. در این مطالعه تجربی، تاثیرات عصاره آبی گیاه گل میمونی بر مدت زمان نگهداری و کیفیت ماهی قزل آلائی رنگین کمان در حالت انجماد بررسی شد. در این آزمایش، نمونه های ماهی پس از غوطه ور سازی در عصاره های ۱٪ و ۳٪ گیاه گل میمونی به مدت ۲۰ روز در دمای ۱- درجه سانتیگراد نگهداری شدند. آزمایشات اندازه گیری شمارش میکروبی کل یا توتال کانت و همچنین بررسی شاخص های حسی بر روی نمونه های ماهی تیمار شده و شاهد در فواصل معین انجام گردید. نتایج حاکی از آن بود که عصاره آبی گیاه گل میمونی در غلظت ۳٪ بر روی نمونه های ماهی در حفظ کیفیت مطلوب آن ها و افزایش مدت زمان نگهداری در حالت انجماد تاثیر بسزایی داشت و شمارش میکروبی نمونه های تیمار شده با این غلظت از عصاره تا پایان دوره آزمایش در محدوده مجاز (CFU/G ۱۰۷) قرار داشت و مدت زمان نگهداری نمونه های تیمار شده با این عصاره نسبت به کنترل ۵ روز افزایش یافت. در این ارتباط نتایج حاصل از آزمون میکروبی و ارگانولپتیک در تطابق کامل بودند.

واژه های کلیدی: قزل آلا، گیاه گل میمونی، عصاره آبی، عمر ماندگاری.