الخلاصة

جمعت 240 عينة غذاء شملت اللحوم الحمراء ، الدجاج ، الحليب الخام، الجبن المحلي والسلطة من الأسواق المحلية لمدينة الناصرية و255 مسحة بواقع 165 مسحة من المناخر و90 مسحة من أيدي عمال الأغذية وللفترة من 2009/11/1 ولغاية 2010/4/1 .

عزلت 150 عزلة لبكتريا *Staphylococcus aureus* بواقع 42 عزلة من عينات الحليب الخام ، 22 عزلة من عينات السلطة ، 17 عزلة من عينات اللحم ،14عزلة من عينات الجبن،12عزلة من عينات الدجاج ،30 عزلة من مسحات المناخر و13عزلة من مسحات أيادي عمال الأغذية .

تم الكشف عن قابلية العزلات على إنتاج الذيفانات المعوية العنقودية Enterotoxins، ووجد أن 80.6% منها كانت منتجة لهذه الذيفانات .

درس تأثير كل من درجة الحرارة ، الدالة الحامضية ، الملوحة والظروف اللاهوائية على إنتاجية بعض عزلات *Staph.aureus* للذيفانات المعوية،ووجد أن أكبر قطر للتحلل كان عند درجة حرارة 45مْ ، ودالة حامضية 7 وبعدم إضافة كلوريد الصوديوم وأن النمو تحت الظروف اللاهوائية يقلل الإنتاج.

أختبرت مقاومة العزلات لـ11 مضاداً حياتياً ، ووجد أنها مقاومة للمضادات الحياتية مثيسيلين ،أمبيسيلين وأموكسيسلين وبنسبة100% ، 90% و90% على التوالي،وتراوحت مقاومتها بين60%-66.6% للمضادات الحياتية سيفالكسين، سبروفلوكسين، ترايمثبريم، سيفاتوكسيم ،اريثرومايسين وكلورامفينيكول فيما كانت مقاومة العزلات واطئة للمضادين جنتامايسين وفانكومايسين وبنسبة 6.6% و16% على التوالي .

أظهرت النتائج أن 6 عزلات فقط كانت حاملة للجين المشفر لمتلازمة الصدمة السمية (TSST genes) بواقع 4 عزلات من عمال الأغذية وعزلتين من عينات الحليب بالإضافة إلى عزلة السيطرة .باستخدام تقنية تفاعل السلسلة التضاعفية Polymerase chain reaction للكشف عن وجود جينات متلازمة الصدمة السمية في DNA لـ100 عزلة مكورات عنقودية ذهبية منتجة للذيفانات المعوية ومقاومة للمثيسيلين من العزلات قيد الدراسة مع عزلة سريرية مشخصة أستعملت كنموذج سيطرة