المستخلص

تعتبر الدواجن والأسماك اكبر مصدر للحوم في جميع العالم والهدف من هذه الدراسة هو تحديد الكشف عن تواجد بعض أنواع الكائنات الحية الدقيقة و الممرضة في العينات المستوردة من الدجاج و الأسماك وتم استخدام اكثر من ٤٠٠ عينة تم اخذها عشوائيا من أماكن مختلفة و تواريخ انتاج مختلفة من الدواجن و الأسماك وذلك للكشف عن الكائنات الممرضة بها و اللتي تشمل الاكولاي و السالمونيلا و الكوليفورم و السيداموناس والاستافيليوكوكس وأيضا تم اخذ ٥ عينات عشوائية من العاملين في هذا المجال اللذين يتعاملون مباشرة مع هذه العينات لعمل بعض الفحوصات المناعية و الهيموجلوبين و خلايا الدم الحمراء و البيضاء ك البيزوفيلس و اللمفوسايت و المونوسايتس: نتائج اختبار العد الكلي عالية في الدجاج بالمقارنة مع عينات الأسماك. كانت نتائج السيداموناس عالية في الدجاج في عام ٢٠١٨ مقارنة بعينات ٢٠١٧. كانت بكتيريا الاستافيليوكوكاس هي نفسها في جميع الأشهر باستثناء فبراير ٢٠١٨. لم يتم الكشف عن أي نوع من أيكولاي او الكوليفورم في عينات معينة من الدجاج من الأشهر من عام ٢٠١٧ و٢٠١٨. يتم استيراد كمية كبيرة من الأسماك من فيتنام. التقارير التي اشارت الى تفشي وباء الكوليرا في فيتنام كذلك وجود بكتيريا استافيليوكوكاس بين العينات الغذائية هو مصدر قلق كبير لعالم الصحة. سوء ممارسات النظافة، قد يكون عاملا لوجود ستافيليوكوكاس في عينات الطعام. يمكن نقل هذه الدراسات لمعرفة نمط المقاومة من هذه الكائنات الحية وأشارت النتائج الى ان جميع العاملين لديهم ارتفاع ملاحظ ف اختبار البروتينات المتفاعلة و ان هؤلاء العاملين لم يكن لديهم أي اعراض لأي مرض ، ارتفاع هذا المؤشر يشير الى وجود إصابة من دون ظهور أي اعراض ، كما ان هذه الدراسة تؤكد وجود مختلف أنواع البكتيريا الضارة او غير الضارة في هذا النوع من اللحوم قد يكون انه تم نقل عدد من هذه البكتيريا لدم العاملين لكنها في طور الخمول.هذه الدراسة هي دليل واضح و لمحة عن انتشار بكتيريا سادوموناس و الفيبروبارا و الاستافكوكس اوريوس و بكتيريا الهوائية والا هوائية في العينات الغذائية المستوردة من مختلف دول العالم قد يكون انتشارها و ظهورها في المستوى المسموح به دوليا و محليا لكن مع مرور الوقت قد تؤدي أي ظهور اعراض غير حميدة لدى المتعاملين معها.

Abstract

Presence of microorganism in raw meat material and its correlation if any in blood profile among food Industry production worker was the basic objective of this work. A random selection of sufficient number of samples (more than 422) from different production (imported) dates of chicken and fish were collected and analyzed with the standard techniques. All samples were analyzed for the presence of Total plate count (TPC), (S.aureus), Pseudomonas (pd),Vibrio parahaemolyticus (Vibrio para,). Five Healthy workers who were directly involved with processing of the meat product or handling from different department without any prior disease were selected for blood profiling. They were screened for (CBC) and (WBC) along with interleukin-6(IL-6), platelets and lymphocytes etc. The results show that significant increase in the number S.aureus bacterial colonies in fish sample were found as compared to chicken samples in month of September 2017, so S. aureus maximum colonies were detected in the months of September 2017 to December17, but the count came down from January 2018 to June 2018. TCC were more or less same for both of samples. In none of the samples, E. coli was detected. In V. para the pattern is uniform from March 2018 to June 2018, but fluctuated in months of 2017.It was observed out of five samples of humans, two samples were with high level in CRP than the normal, these workers were free from any known disease. The increase in level of this protein is reflecting some kind of infection or inflammation in the workers without any clinical symptoms. This study have given the prevalence of S. aureus, Pseudomonas and Vibrio species in the imported foodstuff. However, they may be in limits, but it is high time to evaluate the condition in which these livestock are grown and processed for import to our nation. Our study demonstrates the presents of various organisms in meat samples where these workers were involved at any level processing