

فعالية الغسيل بالمياه للحد من التلوث البكتيري لذبائح أغنام الهدى والأضاحي

دراسة من إعداد

د. عبدالله الدغيم

د. منير حمدي

كلية الطب البيطري والثروة الحيوانية - جامعة الملك فيصل

د. أسامة السعيد

معهد خادم الحرمين الشريفين لأبحاث الحج

تواجد البكتيريا في اللحوم غير مرغوب فيه، حيث إن البكتيريا عاجلاً أم آجلاً سوف تتكاثر وتحدث تغيرات تؤدي إلى عدم صلاحية اللحوم للاستهلاك الآدمي. وقد يزداد الأمر سوءاً بتواجد بكتيريا تشكل خطورة على صحة الإنسان.

ومن أهم مصادر تلوث اللحوم بالبكتيريا جلد الحيوان بما يحمله من أتربة وقاذورات، ومحتويات القناة الهضمية بالإضافة إلى الأدوات المستخدمة، وأيدي العمال، والبيئة المحيطة.

ومن أجل الحد من أخطار التلوث البكتيري للحوم تم وضع أنظمة في المجازر لغسل أسطح الذبائح بالمياه. وهذه الأنظمة عادة ما تستخدم المياه المندفعة في درجة الحرارة العادية بهدف التخلص من تلوث أسطح الذبائح. وقد أثبتت الأبحاث الحديثة أن هذه الطريقة محدودة الفعالية كوسيلة للحد من التلوث البكتيري. وقد هدف هذا البحث إلى دراسة مدى فعالية الغسيل بالمياه كوسيلة للحد من التلوث البكتيري لذبائح أغنام الهدى والأضاحي من أجل ذلك

تم عد البكتيريا المتواجدة على مناطق مختلفة من أسطح ذبائح الأغنام قبل وبعد عملية الغسيل.

وقد أظهرت النتائج أن الوسط الحسابي لمجموع متوسطات أعداد البكتيرية/سم^٢ للأماكن الخمسة المفحوصة (البطن، الصدر، الظهر، التجويف البطني، التجويف الصدري) هو $١٠ \times ٤,٩$ و $١٠ \times ٤,٠٢$ قبل وبعد الغسيل بالمياه على التوالي، وكذلك أثبت التحليل الإحصائي عدم معنوية هذا الفرق مما يدل على أن الغسيل بالمياه ليس له تأثير على التلوث. وتم مناقشة ذلك وإبداء أسبابه، وكذلك وضع المقترحات للحد من تلوث الذبائح.