



جامعة القدس  
عمادة الدراسات العليا

مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على المنتجات في مسالخ الدواجن  
بالمحافظات الشمالية (2018-2019)

عبدالرحمن عدنان عبد اللطيف احمد

رسالة ماجستير

القدس - فلسطين

1440هـ - 2019م

مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على المنتجات في مسالخ الدواجن  
بالمحافظات الشمالية(2018-2019)

إعداد :

عبدالرحمن عدنان عبد اللطيف أحمد

بكالوريوس طب بيطري جامعة النجاح الوطنية/ فلسطين

المشرف : د. منصور غرابية

قدمت هذه الدراسة استكمالاً لمتطلبات الحصول على درجة الماجستير في  
التنمية الريفية المستدامة-الإرشاد الزراعي/من معهد التنمية المستدامة/عمادة  
الدراسات العليا جامعة القدس.

1440هـ/2019م






جامعة القدس  
عمادة الدراسات العليا  
معهد التنمية المستدامة - الارشاد الزراعي

إجازة الرسالة  
مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات  
الشمالية (2018-2019)

اسم الطالب: عبدالرحمن عدنان عبداللطيف احمد  
الرقم الجامعي: 21512809

المشرف: د. منصور غرابية  
نوقشت هذه الرسالة وأجيزت بتاريخ: 2019/5/04م من أعضاء لجنة المناقشة المدرجة أسماؤهم  
وتوافقهم:

التوقيع: 	د. منصور غرابية	1. رئيس لجنة المناقشة:
التوقيع: 	د. سعدي الكرنز	2. ممتحناً داخلياً:
التوقيع: 	د. ابراهيم الزهير	3. ممتحناً خارجياً:

القدس - فلسطين  
1440 هـ - 2019م

## الإهداء

إلى أرواح شهداء فلسطين.

إلى والدي العزيز أطل الله في عمره.

إلى بحر الحنان... أمي الغالية أطل الله في عمرها وأمدّها بالصحة والعافية.

إلى أختي وأخواتي الأحباء.

إلى رفيقة دربي زوجتي العزيزة زهرتي فؤادي "دانا" و "زينة".

إلى أسرانا البواسل.

إلى جميع الأقارب والأصدقاء والأحباء

فإليهم جميعاً أهدي ثمرة جهدي المتواضع.

## إقرار

أقر أنا معد هذه الرسالة أنها قدمت لجامعة القدس لنيل درجة الماجستير وأنها نتيجة أبحاثي الخاصة باستثناء ما تم الإشارة له حينما ورد، وأن هذه الرسالة أو أي جزء منها لم يقدم لنيل أي درجة عليا أو جامعة أو معهد آخر.

الاسم: عبدالرحمن عدنان عبد اللطيف احمد

التوقيع:.....

التاريخ: 2019/05/04

## شكر وعرّفان

الحمد والشكر لله رب العالمين، الذي أعانني على إتمام هذا البحث، كما أتقدم بجزيل الشكر لأعضاء الهيئة التدريسية في معهد التنمية المستدامة الذين كانوا عوناً لي في مسيرتي العلمية، وأتقدم بجزيل الشكر لإدارة جامعة القدس لاهتمامها في إعداد كوادر التنمية المستدامة.

كما أتقدم بالشكر الى وزارة الزراعة وطاقم مختبر العروب في الخليل الذين قدموا لي المساعدة، وخاصة الزملاء في مختبر السلامة الغذائية(د.نصر القاضي والمهندسة جمانة مناصرة ، والمهندسة ثروة ملحّم).

كما لا انسى ان اتقدم بالشكر والتقدير الى الزملاء في الادارة العامة للبيطرة وخاصة مديرها العام(د.ايات العدرة).

واخيراً أتقدم بشكري الى كل الأساتذة الكرام الذين عملوا على مساعدتي وتقديم النصح والتشجيع لإتمام هذا العمل المتواضع ، كما لا يسعني الى ان اتقدم بالشكر والعرّفان الى الأخ أيوب حشيش زميل الدراسة فكان نعم الزميل و نعم الصديق وله كل الشكر والتقدير.

عبدالرحمن عدنان عبد اللطيف احمد

## التعريفات

1. **الدواجن** : تعني أي طائر داجن وتشمل الدجاج والديك الرومي والبط والأوز والحمام والسمان والدجاج الغيني (2012، 4.2.2، المواصفة الاسترالية النيوزلندية).
2. **لحوم الدواجن** : هي الاجزاء الصالحة للاستهلاك الآدمي والناجمة عن ذبح إناث وذكور طيور الدواجن (2012، 4.2.2، المواصفة الاسترالية النيوزلندية).
3. **النتافات** : محلات صغيرة تعنى ببيع الدواجن الحية و ذبحها وبيعها للمستهلك مباشرة وتنتشر في القرى والمدن (2012، 4.2.2، المواصفة الاسترالية النيوزلندية).
4. **التلوث الميكروبيولوجي** : يشير التلوث الميكروبيولوجي إلى الدخول غير المعتاد أو العرضي للمواد المعدية مثل البكتيريا أو الخميرة أو العفن أو الفطريات أو الفيروسات أو البريونات أو البروتوزوا أو السموم والمنتجات الثانوية (CAC/RCP, 2005).
5. **بكتيريا السالمونيلا**: بكتيريا السالمونيلا ( Salmonella ) هي إحدى الكائنات الحية الدقيقة وحيدة الخلية مجهرية الحجم، توجد في أمعاء الحيوانات والإنسان. تنتقل من يرار الإنسان أو الحيوان المصاب إلى الإنسان أو غيره من الحيوانات السليمة. تضم السالمونيلا أكثر من (2300) سلالة لها القدرة على إصابة الإنسان والحيوان، إلا أن الشائع منها كمسبب للمرض محصور على عدد من السلالات أهمها سلالة Salmonella typhimurium (تسبب حمى التيفوئيد) و Enteritidis Salmonella حيث تشكلان تقريباً نصف الإصابات البشرية بعدوى السالمونيلا، والسلالات التي تُظهر أعراض المرض في الحيوانات يمكن أن تسبب المرض للإنسان، والعكس صحيح (EFSA, 2010).
6. **التسمم الغذائي** : المرض الناجم عن تناول الطعام أو مياه الشرب التي تحتوي على مواد سامة بما في ذلك البكتيريا والفيروسات ومبيدات الآفات، أو السموم. تبدأ الأعراض عادة في غضون (2 إلى 6) ساعات وتشمل تشنجات البطن والإسهال والحمى والصداع والغثيان والقيء والضعف (الدليل الأوروبي للممارسات الجيدة لنظافة الأغذية في قطاع تقديم الطعام للعقود مايو 2009).
7. **الشروط الصحية** : هي المتطلبات والمعايير الصحية الواجب توفرها في المسالخ والعاملين بها من نظافة وخلافه (Jouve, 2000).

8. **الحيوانات المعدة للغذاء:** الحيوانات التي يتم تربيتها لإنتاج اللحوم أو غيرها من المنتجات الغذائية (مثل البيض والحليب). (Jetacar،2008).
9. **الغذاء الامن:** هو الغذاء الصحي والذي لا يحتوي على مواد حيوية أو فيزيائية أو كيميائية أو مواد حساسية قد تضر بصحة الإنسان. (Jetacar،2008).
10. **الأعراض المرضية:** هي ما يظهر على القطيع من علامات نتيجة حدوث مرض مثل الإسهال أو الرشح أو فقدان الشهية..... الخ. (Jetacar،2008).
11. **EFSA:** سلطة سلامة الغذاء الأوروبية.
12. **Codex Alimentarius:** دستور الغذاء العالمي.
13. **مسلخ الدواجن :** منشأة معتمدة ومسجلة من قبل الجهات المعنية يتم فيها ذبح وفحص وتجهيز الدواجن للاستهلاك الآدمي (Bilgili,2010).
14. **صالح للاستهلاك البشري:** صالح للاستهلاك البشري طبقاً للمعايير التالية:
- تم انتاجه طبقاً للشروط الصحية الموضحة في هذه المواصفة (المواصفة الفلسطينية،م.ف. 2003/314).
  - ملائم للاستخدام المقصود.
  - يستوفي المتطلبات القائمة على النتائج بالنسبة للأمراض أو للعيوب المحددة على النحو الذي تقرره الجهات المختصة.
15. **سلامة المنتجات :** هو مصطلح يستخدم لوصف السياسات المصممة لحماية الناس من المخاطر المرتبطة بآلاف المنتجات الاستهلاكية التي يشترونها ويستخدمونها كل يوم.
16. **سلامة الأغذية:** ضمان ألا تتسبب الأغذية في الإضرار بالمستهلك عند إعدادها و/أو تناولها طبقاً للاستخدام المقصود منها (CAC/RCP 1-1969).
17. **الغذاء السليم :** هو الذي يحتوي على جميع المتطلبات الغذائية اليومية والتي يحتاج لها جسم الإنسان في جميع مراحل حياته العمرية، فالغذاء يعد الركيزة الأساسية للصحة الجيدة والجسد الخالي من الأمراض، وفي حالات كثيرة يكون الطعام مصدراً لإصابة الإنسان بالأمراض المختلفة، عندما يحتوي على الجراثيم والبكتيريا المختلفة، لذلك يجب الاهتمام بقيمة الطعام الغذائية. (الجساس،2011).



## قائمة الاختصارات:-

API	Analytical Profile Index
CDC	Center for Disease Control and Prevention
FAO	Food and Agriculture Organisation
GHP	Good Hygiene Practice
HACCP	Hazards Analysis Critical Control Points
WHO	World Health Organisation
XLD	Xylose lysine Desoxycholate Agar
EFSA	EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY
USDA-FSIS	USDA Food Safety Inspection Service
Codex alimentarius	international food standards
CAC	CODEX ALIMENTARIUS
RCP	Recommendations OF consumer practices
PCR	polymerase chain reaction
OIE	The World Organisation for Animal Health
GMP	Good manufacturing practices
م.ف	المواصفة الفلسطينية

## الملخص:

هدفت هذه الدراسة إلى التعرف على مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية (2018-2019)، أخذاً في الاعتبار تقييم جودة وصحة لحوم الدواجن المنتجة في مسالخ الدواجن في المحافظات الشمالية وتقييم الوضع الصحي والبنية التحتية ودرجة التزام هذه المسالخ بتطبيق الشروط الصحية والمعايير العالمية، فقد قام الباحث بإتباع المنهج الوصفي والتجريبي.

أُجريت الدراسة في المحافظات الشمالية وتكون مجتمع الدراسة من جميع مسالخ الدواجن المرخصة و التي تحمل ترخيصاً من وزارة الإقتصاد الوطني والحاصلة على إذن تشغيل من وزارة الزراعة حيث كان عددها (6) مسالخ ( 5 مسالخ دواجن ومسلخ واحد حبش).

تمثلت عينة الدراسة بأخذ عينات من منتجات الدواجن حيث تم أخذ (30) عينة من الدجاج اللاحم من كل مسلخ دواجن من أصل (5) مسالخ، و تم رفض عينة واحدة وبالتالي بقي 149 عينة و25 عينة من مسلخ الحبش الوحيد لإجراء الفحوصات المخبرية، بالإضافة إلى تصميم استبانة مقابلة تم إجراؤها مع المدراء التنفيذيين لتلك المسالخ.

تمتعت استبانات الدراسة بدرجة عالية من الصدق والثبات، وتم استخدام التكرارات النسبية واستخدام المتوسطات الحسابية ومقاييس النزعة المركزية وأختبارات (One sample T Test) ومصفوفة بيرسون (Pearson Correlation) واختبار التباين الأحادي (One way analysis of variance) وذلك للإجابة على أسئلة وفرضيات الدراسة.

أظهرت الدراسة بأن تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن المرخصة بالمحافظات الشمالية كانت بدرجة كبيرة حيث تبين بأن نسبة التطابق للعينات المفحوصة قد بلغت (98.9) للدرجة الكلية حيث بلغ مجموع العينات المطابقة (172) عينة من أصل (174) عينة وهذا يشير إلى وجود نسبة تلوث مقدارها (1.1%) فقط من عينات الدجاج في المسلخ الأول.

أظهرت الدراسة عدم وجود فروقات في إجابات المبحوثين حول مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى للمتغيرات الضابطة (موقع المسلخ، الوظيفة، المؤهل العلمي، الدوام، سنوات الخبرة).

أظهرت الدراسة وجود علاقة عكسية غير دالة إحصائياً بين محور مدى تطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسلخ والمنتج والعاملين) في مسالخ الدواجن ومحور (تلوث منتجاتها ببكتيريا السالمونيلا).

ومن أهم توصيات الدراسة وضع برنامج مخصص لسحب العينات وفحصها بشكل دوري ومستمر بحيث يضمن سلامة منتجات المسالخ قبل تسويقها، و العمل على تطوير أنظمة الرقابة الذاتية في مسالخ الدواجن من خلال اعتماد الممارسات الصحية لتحقيق المنتج النهائي السليم ونظام

الهاسب(HACCP) و تطوير نظام ترخيص المؤسسات الغذائية والعمل على زيادة المسالغ المرخصة في الوطن وتشجيع البحث العلمي وذلك بتوجيه طلاب الجامعات لإجراء دراسات متخصصة لمعرفة مدى تلوث منتجات الدواجن في المسالغ والنتافات غير المرخصة.

# **The extent of application of sanitary and hygienic conditions and their impact on products in poultry slaughterhouses in northern governorates**

**Prepared by: Abdelrhman Ahmad**

**Supervisor: Dr. Mansour Garabeh**

## **Abstract:**

This study aims to investigate the extent to which health conditions and hygienic standards affect products in poultry slaughterhouses in the Northern Governorates (2018-2019). Taking into consideration the quality and health of poultry meat produced in poultry slaughterhouses in the northern governorates, hygienic condition and international standards as the researcher follows the experimental descriptive curriculum.

The study is carried out in the northern governorates, and is composed of all poultry slaughterhouses licensed by the Ministry of National Economy and by the Ministry of Agriculture whose number is (6) slaughterhouses.

The sample of the study consists of taking samples of poultry products, where (30) samples of broiler chickens were taken from (5) slaughters and one was rejected, while (149) and (25) samples of Turkey slaughterhouses were left for laboratory tests. In addition to that, the researcher designed interviews with the executive directors of these slaughterhouses to fill a predesigned questionnaire.

The questionnaire is used with a high degree of reliability and consistency. Relative frequencies, the use of arithmetical averages, central tendency measures, One sample T Test, Pearson Correlation, and one way ANOVA test were used to answer the study questions and hypotheses.

Results showed that the application of health conditions and their effect on the safety of the products in the licensed poultry slaughterhouses in the northern governorates was very high. It was found that the match ratio of the samples examined reached (98.9) for the total score, where the total number of samples corresponded to (172) samples out of (174) samples, pointing out that (1.1%) of chicken samples were contaminated in the first slaughterhouse.

The study showed that there were no differences in respondents' answers to the extent of applying health conditions and their effects on the safety of products in poultry slaughterhouses in northern governorates due to demographic variables (slaughterhouse location, job, education, duration, years of experience).

Moreover, a statistically significant inverse relationship was approved between the extent of applying the hygienic conditions of the slaughterhouse, the producer and the workers in poultry slaughterhouses and the axis of contamination of their products with salmonella bacteria.

One of the most important recommendations of this study is to develop a program for sampling and testing periodically and continuously to ensure the safety of slaughterhouse products before marketing them, and to develop self-control systems in poultry slaughterhouses by adopting health practices to achieve the final end product and HACCP system, and to improve the system of issuing a license for the food companies and to increase the number of officially licensed slaughterhouses and encourage scientific research by directing university students to conduct specialized studies to find out the extent of contamination of poultry products in the unlicensed slaughterhouses and unlicensed local natafat shops.

### 1. الإطار العام للدراسة

#### 1.1- المقدمة

تشهد صناعة الدواجن على المستوى العالمي تقدماً ملحوظاً كونه المسؤول عن إنتاج لحوم الدواجن وبيض المائدة وبيض التفريخ، وأصبحت تربيتها بالغة الأهمية من ناحية مساهمتها في النشاط الاقتصادي والإنتاجي والتجاري، أو من ناحية أهميتها في سياسات تأمين الغذاء وبخاصة البروتين الحيواني. وتعتبر صناعة الدواجن من الصناعات المهمة والكبيرة في مجال تنمية الثروة الحيوانية وتوفير فرص العمل.

يعد قطاع صناعة الدواجن من القطاعات الواعدة في فلسطين والتي لها أثر كبير في الإقتصاد الفلسطيني كما أن استهلاك الدواجن ومنتجاتها منتشر بشكل كبير لإعتبارات صحية، واحتواء لحوم الدواجن على البروتين وقلّة الدهون كما أن لحوم الدجاج لا تحتوي على الدهون المتحولة والتي تساهم في أمراض القلب والتي تكون مرتفعة في لحوم الأبقار والأغنام، كما تدخل الاعتبارات الاقتصادية في تفضيل المستهلك لهذه اللحوم حيث أن أسعارها في متناول اليد لأغلب المستهلكين (الجهاز المركزي للإحصاء الفلسطيني، 2010).

شكل وجود المسالخ الحديثة عاملاً مهماً في الحفاظ على سلامة المنتجات وخاصةً إذا كانت تلتزم بالعمل تحت الشروط الصحية والمعايير العالمية لضمان أنّ المنتجات صالحة للاستهلاك الآدمي وتخلو من أي ملوثات قد تنتسب في انتقال الأمراض المنقولة من خلال الغذاء إلى المستهلكين. من المتعارف عليه عالمياً أن تناول واستهلاك لحم الدجاج هو أحد المصادر الرئيسية للبكتيريا المسببة للأمراض المنقولة عن طريق الأغذية، خاصةً بأن هنالك بعض تجار الدواجن الذين يقومون بذبح الدجاج في نتافات صغيرة دون نظافة جيدة، مما يمهد الطريق للبكتيريا الضارة لتلويث لحم الدجاج. لذلك فإن البكتيريا سواء كانت مسببة للأمراض أو غير ممرضة موجودة بشكل عام على الدجاج الخام أو غير المطهو مثل أي طعام قابل للتلف. فالملوثات تنتقل إلى لحوم الدواجن إما من خلال الطيور الحية القادمة إلى المسلخ من المزارع والتي قد تكون حاملةً أو مصابةً بأمراضٍ قد تنتقل إلى المستهلك أو من خلال التلوث بالملوثات خلال التعامل مع الطيور المذبوحة خلال عمليات الإنتاج داخل بيئة المسلخ. ومن خلال الإدارة السليمة والالتزام بالتعليمات والشروط الصحية في المسلخ سيؤدي ذلك

حتماً إلى انخفاض نسبة التلوث إلى الحد الأدنى خلال عمليات الإنتاج وبالتالي إنتاج لحوم دواجن ذات جودة عالية تتال رضا المستهلكين (<http://www.fao.org/3/i3531e/i3531e.pdf>.acssesed.14/11/2018).

وهدفت الدراسة إلى التعرف على مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية من خلال دراسة مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية (2018-2019)، وتكوّن مجتمع الدراسة من جميع مسالخ الدواجن المرخصة و التي تحمل ترخيصاً من وزارة الإقتصاد الوطني والحاصلة على إذن تشغيل من وزارة الزراعة حيث كان عددها (6) مسالخ ( 5 مسالخ دواجن ومسلخ واحد حبش). تمثلت عينة الدراسة بأخذ عينات من منتجات الدواجن حيث تم اخذ (30) عينة من الدجاج اللاحم من كل مسلخ دواجن من أصل (5) مسالخ، تم رفض عينة واحدة وبالتالي بقي 149 عينة و 25 عينة من مسلخ الحبش الوحيد لإجراء الفحوصات المخبرية، بالإضافة إلى تصميم استبانة مقابلة تم إجراؤها مع المدراء التنفيذيين لتلك المسالخ.

ولتحقيق الهدف المنشود من الدراسة تم تناول الفرضية التي تشير بأنه لا يوجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ( $0.05 \geq \alpha$ ) بين متوسطات استجابات العينة حول مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن تعزى للمتغيرات الضابطة (موقع المسلخ، الوظيفة، المؤهل العلمي، الدوام، سنوات الخبرة)، والفرضية التي تنص على أنه لا توجد علاقة ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ( $0.05 \geq \alpha$ ) بين تلوث منتجات المسالخ بيكتيريا السالمونيلا وبين مدى تطبيق الشروط الصحية (الخاصة بالمسلخ والمنتج والعاملين) في مسالخ الدواجن.

تضمنت الدراسة ستة فصول حيث اشتمل الفصل الأول الإطار العام للدراسة، و تناول الفصل الثاني دراسةً نظرية معمقة للإطار النظري والدراسات السابقة، في حين اشتمل الفصل الثالث على منهجية الدراسة وإجراءاتها، و اشتمل الفصل الرابع نتائج الدراسة ومناقشتها وفي الفصل الخامس توصل الباحث إلى الاستنتاجات والتوصيات الهامة، وأخيراً اشتمل الفصل السادس على تنظيم المراجع والملاحق وفق ما وردت في متن الرسالة.

ومن أهم المراجع التي تم تناولها مواصفة هيئة الدستور الغذائي رقم (CAC/RCP,2005) الخاصة في مدونة الممارسات الصحية للحوم ودراسة (عبد الرحمن خليفة 2018) ودراسة (Swayne, D. E., & Glisson, J.R.2013).

وقد واجه الباحث بعض المشاكل والمعوقات كصعوبة التواصل مع ذوي العلاقة (الأطباء البيطريين المشرفين) في المسالخ نظراً لطبيعة عملهم الليلية بالإضافة إلى صعوبة توفير أدوات الفحص للمختبر المركزي لاجراء الفحوصات اللازمة للسالمونيلا.

## 2.1- مشكلة الدراسة

تتلخص مشكلة الدراسة في "مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية" (2018-2019).

## 3.1- أهمية الدراسة

تتبع أهمية الدراسة مما يلي:-

1. أهمية قطاع الدواجن في فلسطين و اعتماد أغلب المواطنين على استهلاك لحوم الدواجن لعدة أسباب منها ما هو صحي وبعضها الآخر اقتصادي بهدف التوفير .
1. يعد إنشاء المسالخ الحديثة والملتزمة بالشروط الصحية عاملاً مهماً في التقليل من إنتشار أمراض الدواجن من خلال التطبيق الصارم لأنظمة الأمن الحيوي في مرافق المسالخ.
2. تضمن المسالخ الجيدة توفير الدجاج اللاحم الطازج المبزّد والدجاج المجمّد بشكلٍ صحيٍّ ومناسب.
3. يقلل التزام المسالخ بتطبيق الشروط الصحية من الأمراض المنقولة من خلال الغذاء الحيواني المنشأ.
4. يحافظ وجود المسالخ المطبقة للشروط الصحية والمعايير العالمية على البيئة من الكثير من الملوثات من روائح كريهة ،مخلفات عمليات الذبح ،انتشار الحشرات وغيرها.
5. يعطي التزام المسالخ بالشروط الصحية صورةً حضاريةً للمدن والقرى من خلال تنظيم عمليات الذبح والعمل على التقليل من ظاهرة الذبح العشوائي داخل التنافات.