



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


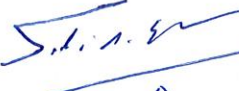



جامعة القدس
عمادة الدراسات العليا
معهد التنمية المستدامة - الارشاد الزراعي

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
1440هـ - 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.اياد 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* 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: Abedelrhman 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 تربيته 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 بذبج 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 ومسوخ 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.

4.1- أهداف الدراسة

الهدف الرئيسي:-

تهدف هذه الدراسة إلى التعرف على مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية.

الأهداف الفرعية : سيتم تحقيق الهدف الرئيسي من خلال تحقيق الأهداف الفرعية التالية:-

1. معرفة مدى تلوث منتجات مسالخ الدواجن المرخصة ببكتيريا السالمونيلا.
2. معرفة مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسوخ.
3. معرفة مدى التزام مسالخ الدواجن بالشروط الصحية الخاصة بالمنتج.
4. معرفة مدى التزام مسالخ الدواجن بالشروط الصحية الخاصة بالعاملين.
5. معرفة ما إذا كان هنالك أية فروقاتٍ في إجابات المبحوثين حول مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى للمتغيرات الضابطة (موقع المسوخ، الوظيفة، المؤهل العلمي، الدوام، سنوات الخبرة).

5.1- أسئلة الدراسة

إنّ هذه الدراسة تسعى إلى الإجابة عن الأسئلة الرئيسية التالية :

السؤال الاول:

ما مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية؟

يمكن الإجابة عن السؤال الرئيسي الاول من خلال الإجابة على الأسئلة الفرعية التالية:

1. ما مدى تلوث منتجات مسالخ الدواجن ببكتيريا السالمونيلا؟
2. ما مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسوخ؟
3. ما مدى التزام مسالخ الدواجن بالشروط الصحية الخاصة بالمنتج؟
4. ما مدى التزام مسالخ الدواجن بالشروط الصحية الخاصة بالعاملين؟

السؤال الثاني:

هل هناك 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)؟

6.1-فرضيات الدراسة:

الفرضية الاولى: لا توجد 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).
الفرضية الثانية: لا توجد علاقة ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($0.05 \geq \alpha$) بين تلوث منتجات المسالخ ببكتيريا السالمونيلا وبين مدى تطبيق الشروط الصحية (الخاصة بالمسلخ والمنتج والعاملين) في مسالخ الدواجن.

7.1 محددات الدراسة :

أهم التحديات والمعوقات التي واجهت إعداد الدراسة:

1. صعوبة التواصل مع ذوي العلاقة (الأطباء البيطريين المشرفين) في المسالخ نظراً لطبيعة عملهم الليلية.

2. صعوبة توفير أدوات الفحص للمختبر المركزي لإجراء الفحوصات اللازمة للسالمونيلا .

3. اقتصار قدرة المختبر المركزي على إجراء الزراعة البكتيرية دون وجود التجهيزات اللازمة للفحص من خلال ال (PCR) من أجل التعرف على العترات الموجودة.

8.1 حدود الدراسة :

- الحدود المكانية:- أجريت الدراسة على مسالخ الدواجن في المحافظات الشمالية في فلسطين.
- الحدود الزمانية :- تمكن الباحث من إنهاء الدراسة خلال شهر نوفمبر/2018 حتى شهر نيسان/2019.

- الحدود البشرية :- أجريت الدراسة على الأطباء البيطريين المشرفين على مسالخ الدواجن في المحافظات الشمالية للضفة الغربية .
- الحدود الموضوعية:- اقتصر البحث على مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية.

9.1 - أخلاقيات الدراسة

التزم الباحث بكل المبادئ الأخلاقية الأساسية وهي :

- 1.عدم إلحاق الضرر بالأشخاص أو المؤسسات الخاضعة له.
- 2.التزم الباحث بالشفافية في عرض النتائج.
- 3.التزم الباحث بالحفاظ على سرية النتائج المخبرية وإخفاء هوية المسالخ ما لم يقوموا بإسقاط هذا الحق طواعيةً .
- 4.تم استخدام البيانات والمعلومات التي جمعت للغرض البحثي فقط .
- 5.مراعاة الأمانة العلمية في توثيق الأدبيات والدراسات ودقة الإقتباس والإشارة الى أصحابها لحفظ حقوقهم.
- 6.تعزيز الإيجابيات المتوقعة من الدراسة ، والحدّ من تأثير المخاطر أثناء إعدادها.
- 7.الاحترام المتبادل مع كافة المعنيين وذوي العلاقة بالدراسة.
- 8.احترام الرأي الآخر والاستماع الجيد لذوي العلاقة بالدراسة.

10.1 - هيكلية الدراسة :

تقسم الدراسة إلى ستة فصولٍ منفصلةٍ كما يلي :

1. الفصل الأول :الإطار العام للدراسة : يحتوي المقدمة، المشكلة البحثية ،أهداف الدراسة، أسئلة الدراسة ،الفرضيات، أهمية الدراسة، محددات الدراسة، حدود الدراسة، أخلاقيات الدراسة.
2. الفصل الثاني : الإطار النظري والدراسات السابقة.
3. الفصل الثالث : منهجية الدراسة وإجراءاتها ويحتوي المنهج ، مجتمع الدراسة، عينة الدراسة، أداة الدراسة،صدق الإختبار،إجراءات الدراسة،متغيرات الدراسة، المعالجة الإحصائية.
4. الفصل الرابع : نتائج الدراسة ومناقشتها.
5. الفصل الخامس : ويحتوي الاستنتاجات والتوصيات .
6. الفصل السادس : ويحتوي المراجع والملاحق .

الفصل الثاني

2. الإطار النظري والدراسات السابقة

1.2 الإطار النظري :

1.1.2 - إعداد الدواجن و إعداد الدواجن المذبوحة في المسالخ في الضفة الغربية :

يستهلك الفرد الفلسطيني ما يقارب (2.7كغم) من اللحوم والدجاج اللاحم شهرياً في غزة و (4.4) كغم في الضفة الغربية وبشكل عام يستهلك الفرد الفلسطيني (3.7) كغم من اللحوم والدجاج اللاحم حسب جهاز الإحصاء المركزي الفلسطيني (مركز الاحصاء الفلسطيني، 2015).

وحسب تقرير وزارة الزراعة في عام (2009) يستهلك الفرد الفلسطيني (30) كغم من لحوم الدواجن سنوياً و (10) كغم من اللحوم الحمراء سنوياً، ويعزى ذلك بسبب أسعار لحوم الدواجن المناسبة للمستهلكين وكذلك القيمة الغذائية للحوم الدواجن كونها مصدر للبروتين ذو الجودة العالية وكذلك احتوائها على الأحماض الدهنية والدهون الغير مشبعة بشكلٍ مرتفعٍ مقارنةً مع الدهون المشبعة والضارة في اللحوم الحمراء لتسببها بأمراض القلب .

تُظهر الإحصائيات التالية أعداد الدواجن التي يتم تربيتها في محافظات الضفة الغربية وتُظهر هذه الإحصائيات التطور في هذا القطاع و زيادة عدد الدواجن المرياة عند مقارنتها بالسنوات السابقة.

جدول رقم (1.2): أعداد الطيور و الدواجن المرياة في المزارع في محافظات الضفة الغربية لعام (2015) حسب إحصائيات وزارة الزراعة :

المحافظة	طيور الدجاج اللاحم المرياة	طيور الحبش المرياة	النسبة المئوية للدجاج اللاحم	النسبة المئوية للحبش
طولكرم	2966760	41000	%6.3	%8.546
طوباس	682090	62200	%1.4	%12.96
ارياحا	1911650	0	%4.1	0
الخليل (دورا+يطا +ححول)	9640031	131508	%20.6	27.41
القدس	3081400	0	%6.6	0
بيت لحم	1824680	0	%3.9	0
جنين	9045228	201200	%19.3	%41.94
نابلس	3320000	9000	%7.1	%1.87
رام الله	10977540	0	%23.4	0
سلفيت	473300	0	%1	0
قلقيلية	2955760	34800	%6.3	%7.27
المجموع	46878439	479708	%100	%100

جدول رقم (2.2): أعداد الطيور والدواجن المربّاة في المزارع في محافظات الضفة الغربية لعام (2016+2017) حسب إحصائيات وزارة الزراعة :

2017				2016				
الحبش		اللاحم		الحبش		اللاحم		المحافظة
عدد الطيور المرباه	عدد المزارعين	عدد الطيور المرباه	عدد المزارعين	عدد الطيور المرباه	عدد المزارعين	عدد الطيور المرباه	عدد المزارعين	
3400	1	463500	25	3400	1	463500	25	سلفيت
1000	1	2001340	41	5280	1	2532550	41	بيت لحم
34300	5	4082150	212	34500	5	4082150	212	الخليل
0	0	770450	20	0	0	998200	20	شمال الخليل
0	1	2072200	41	98000	1	2563500	41	يطا
0	0	2497600	191	0	0	2991000	191	نابلس
0	0	3504400	23	0	0	3081400	23	القدس
182884	6	2901285	146	262630	6	2118630	146	طولكرم
0	0	2019220	26	0	0	2220330	26	اريجا
0	0	3061676	418	0	0	3408282	418	دورا
73372	6	1774580	67	66762	6	1576785	67	طوباس
16800	2	3520450	105	16800	2	3468950	105	قلقيلية
0	0	11579800	554	0	0	12063200	554	رام الله
116320	28	12629730	750	163042	28	9451088	750	جنين
428076	50	52878381		650414	50	51019565	2619	المجموع
				14		1.8	دجاج كامل/متوسط وزن/ كغم	
				8.4		1.2	لحم دجاج	

عند مقارنة أعداد الدواجن المربّاة مع تلك المذبوحة في المسالخ يمكن ملاحظة أنّ أعداد الدواجن المذبوحة داخل المسالخ يشكل جزءاً بسيطاً من الدواجن المنتجة، وبالأخصّ في المحافظات التي لا

يوجد بها مسالخ للدواجن حيث تعمل في الضفة الغربية (6) مسالخ مرخصة و لديها إذن تشغيل أو قيد المنح من قبل وزارة الزراعة

جدول رقم (3.2): عدد الطيور المذبوحة في المسالخ في محافظات الضفة الغربية بالألف لعام (2015+2016) حسب مركز الإحصاء الفلسطيني.

2016		2015	
عدد الطيور بالالف	المحافظة	عدد الطيور بالالف	المحافظة
635.5	جنين	728.3	جنين
0	طوباس	0	طوباس
0	نابلس	0	نابلس
20.5	قلقيلية	67.8	قلقيلية
0	سلفيت	0	سلفيت
3320.2	طولكرم	2723.2	طولكرم
3020	رام الله والبيرة	1600	رام الله والبيرة
0	اريجا والاغوار	0	اريجا والاغوار
0	بيت لحم	0	بيت لحم
541.2	الخليل	668.6	الخليل
7537.4	المجموع في الضفة الغربية	5787.9	المجموع في الضفة الغربية

2.1.2 مسالخ الدواجن العاملة في الضفة الغربية والحاصلة على إذن تشغيل لعام(2018_2019):

1. مسلخ شركة دواجن فلسطين (عزيزا) - طولكرم وطاقته الإنتاجية الشهرية (360000).
2. مسلخ بلادي - بيرزيت وطاقته الإنتاجية الشهرية (100000).
3. مسلخ السلام - زيتا جماعين/نابلس وطاقته الإنتاجية الشهرية (60000).
4. مسلخ المحاريق _ الخليل وطاقته الإنتاجية الشهرية (45000).
5. مسلخ شركة طولكرم للدواجن والتنمية /عزبة شوفة_طولكرم وطاقته الإنتاجية الشهرية(20000).
6. مسلخ الشركة الإسلامية في طولكرم وطاقته الإنتاجية الشهرية (6000) طير دجاج لاهم و(1000) طير حبش.

كما يوجد العديد من المسالخ التي تعمل دون الحصول على التراخيص اللازمة وذلك لعدم استيفاء شروط الترخيص و نتيجة لضعف الرقابة .

كما أنّ ظاهرة جديدة بدأت بالظهور حيث يحصل شخص على ترخيص لعمل نثافة في منطقة ما وبعد الحصول على ترخيص نثافة يبدأ بتوسيع عمله و يذبح كميات كبيرة من الدواجن ويقوم ببيعها وتوزيعها على المطاعم والبقالات, ويضع عليها بطاقة بيان وتاريخ كأنه مسلخ مرخص ودون أي رقابة بيطرية على الذبح والإنتاج لديه ودون تطبيق أدنى الشروط الصحية لمثل هذه الممارسات.

3.1.2 الشروط الصحية والفنية لمسالخ الدواجن

يجب توفر الشروط الصحية والفنية التالية في مسلخ الدواجن (مواصفة هيئة دستور الأغذية، CAC/RCP 58-2005):-

1. أن تكون منشآت المسلخ ومرافقه المختلفة محاطة بسورٍ أو سياجٍ من النوع الذي يحول دون مرور الحيوانات البرية من خلاله وبارتفاع (م2) على الأقل.
2. أن تتوفر التهوية والإضاءة الجيدة في جميع أقسام المسلخ.
3. أن تكون أرضية المسلخ بكاملها مرصوفة بالبلاط أو المواد المقاومة للتآكل.
4. أن تكون جدران المسلخ من الداخل مكسوة بمادةٍ ملساء يسهل تنظيفها وتطهيرها وتوافق الجهات المختصة على استعمالها كبديل للبلاط الخزفي.
5. أن يتكون المسلخ من خمسة أقسام رئيسية متناسبة من حيث المساحة مع الطاقة الإنتاجية للمسلخ على أن تكون منفصلة عن بعضها البعض وهي:-

- قسم استلام الطيور الحية ووزنها وذبحها.
 - قسم نزع الريش.
 - قسم إزالة الأحشاء الداخلية.
 - قسم التبريد والتجميد السريع والتغليظ.
 - غرف التبريد والتخزين.
6. أن تكون جميع الأجهزة والمعدات المستخدمة في المسلخ من النوع غير القابل للصدأ.
7. أن يكون العمل في المسلخ من مرحلة استلام الطيور حتى التغليظ آلياً باستثناء عملية الذبح التي يجب أن تكون يدوية.
8. أن يتم نقل الطيور بين أقسام المسلخ المختلفة بواسطة جنازير النقل الآلية.
9. أن يتوفر في المسلخ الساحات المناسبة لاستقبال السيارات المحملة بالطيور الحية على أن تكون هذه الساحات مظلة وبمساحة لا تقل عن (50) متر مربع لكل (1000) طير من طاقة المسلخ.
10. أن يتوفر في المسلخ موازين دقيقة ومعتمدة من قبل الجهات الحكومية المختصة لوزن الطيور الحية واللحوم المنتجة.
11. أن يتوفر وسائل تنظيف وتطهير السيارات المستعملة في نقل الطيور.
12. أن يتوفر في المسلخ وسائل تخفيض درجة حرارة اللحوم المنتجة فور تجهيزها وتنظيفها وذلك بغمرها بالماء البارد أو بتعريضها لتيار الهواء البارد على أن تكون هذه الوسائل قادرة على تخفيض درجة حرارة اللحوم إلى (4-6) درجات مئوية.
13. أن يتوفر في المسلخ وسائل التجميد السريع ذات طاقة تكفي لتجميد (50%) من طاقة المسلخ على الأقل إضافة إلى مستودعات التبريد الكافية لخبز إنتاج (10) أيام من اللحوم المجمدة.
14. أن يتم توزيع لحوم الدجاج المنتجة إلى الأسواق بواسطة سيارات مبردة خاصة بالمسلخ.
15. أن يتوفر في المسلخ مصدر ماء نقي إضافة إلى خزان للمياه بسعة تكفي استهلاك المسلخ لمدة يوم واحد على الأقل.
16. يجب توفر مصادر للمياه الساخنة موزعة في أقسام المسلخ المختلفة والمزودة بالخرطوم لاستعمالها في عملية الغسيل اليومية.
17. يجب توفر أجهزة الرش المستخدمة في عملية الغسيل والتطهير اليومية.
18. أن يتوفر في المسلخ وحدة معتمدة من الجهات المعنية لمعالجة المياه الناتجة عن عملية الغسيل بحيث يتم التخلص من المياه بعد معالجتها من خلال مجاري المياه الطبيعية أو شبكة الصرف الصحي.

19. في حال عدم إمكانية التخلص من المياه المعالجة حسب ما هو مبين في الفقرة السابقة, يجب أن تتوفر أرض زراعية مجاورة للمسلخ وملك لصاحبه أو مفوضة له تفويضاً رسمياً بمساحة (5) دونم لكل (1000) طير من طاقة المسلخ, بحيث يتم زراعة هذه الأرض بالمحاصيل العلفية أو الأشجار المثمرة وريها بالمياه الناتجة عن المسلخ بعد معالجتها .
20. أن يحتوي المسلخ على الحفر المصممة لحفظ المياه الناتجة عن المرافق الصحية.
21. أن يتم التخلص من مخلفات الذبح يومياً من خلال تصنيعها في وحدة لتصنيع المخلفات تابعة للمسلخ بهدف إنتاج مركزات الأعلاف أو نقلها بواسطة أوعية أو سيارات محكمة الإغلاق إلى أحد مصانع المخلفات المرخصة أو التخلص منها في واحدة من مناطق الطمر الصحي المعتمدة وبموافقة الجهات المعنية.
22. لايجوز العمل على تشغيل أي مسلخ للدواجن ما لم يكن متعاقداً مع طبيب بيطري مسجل لدى نقابة الأطباء البيطريين للعمل كمشرف فني متفرغ على سلامة الطيور قبل ذبحها وعلى سلامة اللحوم المنتجة، وأن يكون متعاقداً مع مهندس زراعي مختص بالإنتاج الحيواني أو التصنيع الغذائي وأن يكون مسجلاً لدى نقابة المهندسين الزراعيين للإشراف على مصنع المخلفات التابع للمسلخ في حال وجوده.
23. على صاحب المسلخ الاحتفاظ بنموذج ترخيص المسلخ وتجديد ترخيصه السنوي ووضعها في مكان بارز وعليه تسهيل عملية الرقابة والتفتيش التي يقوم بها المختصون بالوزارة.
24. على الطبيب البيطري المشرف على المسلخ أن يقوم بتزويد الوزارة بتقارير شهرية عن إعداد الطيور التي تم ذبحها وكميات اللحوم التي تم إنتاجها وإعداد الطيور التي تم إتلافها وأسباب الإتلاف من خلال دوائر البيطرة العاملة في المحافظات.
25. يجب طرح اللحوم المنتجة في الأسواق بحيث تكون مطابقة للاشتراطات القياسية وشروط التعبئة والتغليف الواردة في المواصفة القياسية الفلسطينية الخاصة بالدجاج ومنتجاته - الدجاج الطازج والمبرد والمجمد وشروط بطاقة البيان .
26. أن تخلو بطاقة البيان الخاصة بلحوم الدواجن المنتجة من أي عبارة غير منصوص عليها في المواصفة القياسية الفلسطينية الخاصة بالدجاج ومن شأنها تمييز هذا المنتج عن غيره في الأسواق إلا بموافقة مسبقة بذلك من الوزارة.

ويمكن تقسيم هذه الشروط حسب الآتي :

الشروط الصحية الخاصة بالمبنى

يجب توافر الإشتراطات التالية:

• المبنى

- 1 . أن يتم إنشاء المبنى وفقاً للمواصفات والإشتراطات المتعارف عليها دولياً وطبقاً للنظام المعمول به.
- 2 . يمنع منعاً باتاً استخدام الأسبستوس (Asbestos) أو أي مادة يدخل في تركيبها، أو أي مادة ضارة أخرى .
- 3 . أن يسمح التصميم الداخلي بإجراء عمليات النظافة والتطهير بسهولة .
- 4 . إنشاء بوابة خارجية للمسلخ مزودة بنظام الفتح الذاتي .
- 5 . إنشاء مغطس في مدخل مبنى المسلخ لوضع محلول للتطهير .
- 6 . تركيب المعدّات الثابتة على مسافات مناسبة من الجدران بحيث تسمح بالتنظيف المستمر حولها.
- 7 . أن يتم فصل مراحل الإنتاج الرئيسية مثل مرحلة الذبح - السمط - نزع الريش - إزالة الأحشاء - التقطيع -التبريد والتغليظ والتخزين، وأن تكون منطقة التعبئة منفصلة تماماً وجيدة التهوية والإضاءة .
- 8 . فصل مناطق العمل عن المناطق المخصصة لحركة مرتادي المسلخ بأسلوب يسمح لهم برؤية مناطق العمل دون أن يؤدي ذلك إلى دخولهم لها .
- 9 . أن تكون استراحة العمّال ودورات المياه معزولة تماماً عن مناطق تداول الأغذية ولا تفتح عليها بشكل مباشر .
- 10 . أن يسمح تصميم المسلخ بالسيطرة على عمليات الدخول والخروج .
- 11 . إنشاء مختبر لعمل التحاليل اللازمة .

• الأرضية

يراعى أن تكون الأرضية من نوع جيد من البلاط مقاوم للأحماض وغير قابلة لامتصاص السوائل، ومن مواد مانعة للانزلاق ويفضل أن تكون من البلاط أو السيراميك الخشن عالي المقاومة للتآكل، أو من الخرسانة المسلّحة المغطّاة بإحدى المواد العازلة عالية المقاومة وأن يكون ميلانها مناسباً لمنع تجمع مياه الغسيل والفضلات.

• الجدران

يجب أن تكون الجدران من موادٍ غير سامة وغير قابلة للإمتصاص وخالية من الشقوق وبارتفاعٍ مناسبٍ لعمليات الإنتاج وبتناسب مع تصميم المعدات وأن تحتوي على العدد المناسب من النوافذ.

• النوافذ

1. أن تكون مصممة بحيث تحول دون تراكم الأتربة والملوثات ويفضّل أن تكون قابلة للفتح لتأمين التهوية الطبيعية وأن تصنع من معدن غير قابل للصدأ .
- 2 . أن تكون سهلة التنظيف وممانعة لدخول الحشرات والقوارض .
3. أن تكون على إرتفاع مناسب من سطح الأرض .

• الأبواب

- 1 . أن تكون محكمة وذاتية الإغلاق بعد الدخول والخروج ومن مادة غير قابلة للصدأ يسهل تنظيفها.
- 2 . أن لا تفتح بطريقة مباشرة إلى داخل الصالات أو إلى أماكن خارجية تشكل مصدراً من مصادر التلوث .
- 3 . أن يزوّد المبنى بأبواب للطوارئ تفتح مباشرة للخارج وتكون محكمة الغلق بحيث يتم إستخدامها فقط في حالة الضرورة .
- 4 . تزوّد الأبواب بستائرٍ هوائية لمنع دخول الحشرات .
- 5 . تزوّد مداخل الأبواب بمغاطسٍ أرضية بها محلول مطهر لتطهير الأحذية عند الدخول.

• السقف

أن يكون ارتفاع السقف على إرتفاع (3) أمتار أو أكثر في غرف العمل وأن يكون أملساً ومستوياً، ويتكون من موادٍ مقاومة للاحتراق وعازلة للحرارة بحيث لا يتأثر بالرطوبة، كما يمنع منعاً باتاً إستخدام الأسقف الصناعية والمعلقة .

الشروط الصحية العامة

يجب توافر الإشتراطات التالية :

- 1 . توفر مياه كافية وتكون المياه مضغوطة ومطابقة للمواصفات والمقاييس .
- 2 . استخدام مطهر واحد على الأقل في عمليات تطهير معدات وأرضيات المسلخ مثل الماء الحار (لا يقل عن 85 درجة مئوية) أو الكلور أو ثلاثي الفوسفات أو حمض الأسيتيك أو حمض اللاكتيك، على أن يتم تغيير نوع المطهر حسب تعليمات الإستعمال المقررة لكل مطهر .
- 3 . التأكد من خلّو أكياس وصناديق التعبئة من الملوثات مع أخذ عينات دورية لفحصها .
- 4 . التأكد من إتمام عملية الإدماء بشكل صحيح .
- 5 . الحفاظ على نظافة ودرجة حرارة مياه السمط في حدود (55) درجة مئوية مع إستخدام أحد المطهرات المناسبة وبالتركيز المسموح به .
- 6 . أن تفرّغ أحواض السمط بانتظام على الأقل مرة كل يوم عمل للتنظيف والتطهير .
- 7 . توفير ثلاجات تبريد تتناسب مع الطاقة الإنتاجية للمسلخ، وتخصيص عنبر للتبريد السريع وآخر للتبريد العادي .
- 8 . استخدام غلاية بها ماء درجة حرارته (85) درجة مئوية على الأقل لتطهير السكاكين المستخدمة في الذبح والنقطيع وأن يقوم العامل باستخدام هذه السكاكين بشكل متعاقب في عملية الذبح .
- 9 . على المستثمر مراعاة قواعد النظافة العامة داخل المسلخ باستمرار .
- 10 . التنظيف الفوري لأنحاء المسلخ ومراعاة التطهير اليومي وتطهير معدات وأرضيات المسلخ كلما دعت الحاجة .
- 11 . عدم خلط طيور قادمة من مزارع مختلفة أو حظائر مختلفة وتحديد وقت منفصل لكل مزرعة دواجن .
- 12 . أن يتم أخذ عينات دورية لفحص المنتجات للتأكد من خلّوها من الأمراض وخاصة مرض السالمونيلا.
- 13 . عدم السماح للأشخاص الغير مصرّح لهم بالدخول إلى المسلخ .
- 14 . المحافظة على نظافة اللحوم وعدم تعرّضها لأي تلوث حتى تسليمها إلى مالكيها .
- 15 . التأكد من الظروف الصحية التي يُنقل المنتج بها من المسلخ إلى السوق مع مراعاة التعليمات الصادرة بهذا الشأن .
- 16 . على صاحب المنتج الإلتزام بفترة سحب الدواء المقررة قبل الذبح وإرفاق خطاب مع قطع الدواجن يوضح فيه الحالة الصحية للقطيع وآخر جرعة دوائية أعطيت له ونوعها .

17. أن يتم إزالة المخلفات أولاً بأول، وأن يلحق بالمسلخ الآلي ذو الطاقة الإنتاجية العالية مصنع لمعالجة المخلفات قبل التخلص منها بالطريقة التي تحددها البلدية وفي حالة عدم وجود مصنع لمعالجة النفايات فيتم التخلص منها وفق الطرق التي تحددها البلدية وتحت إشرافها .
- 19 . مكافحة الحيوانات الضالة والكلاب والقطط والحشرات والقوارض داخل المسلخ، مع وضع سياج محيط بالمسلخ لمنع ذلك .
- 20 . أن تكون جميع الآليات والمعدات والأواني المستخدمة مصنعة من مادة غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف ويفضل أن تكون من الفولاذ الغير قابل للصدأ .

• الشروط الصحية للعاملين

يجب توافر الاشتراطات التالية :

1. حصول جميع العاملين على شهاداتٍ صحية سارية المفعول تثبت خلوّهم من الأمراض السارية والمعدية.
- 2 . يجب أن يكون مظهر جميع العاملين لائقاً مع العناية التامة بنظافة أبدانهم والتمسك بالعادات الصحية السليمة .
3. يجب على ادارة المسلخ إبعاد كل عامل تظهر عليه أعراض مرضية أو على يديه بثور أو قروح أو يتضح مخالطته لأي مريض مصاب بمرض معدي أو لعدم كفاءته في العمل .
- 4 . يجب على المسؤول عن المسلخ إبلاغ الجهات المختصة والمستشفى عند حدوث الإصابة بأي مرض معدي بين العاملين .
- 5 . عدم السماح للعمال بالانتقال بين مراحل الإنتاج الرئيسية أثناء التشغيل .
- 6 . التأكيد على العاملين بإرتداء الملابس الواقية والزي الموحد .
- 7 . يمنع الأكل والشرب والتدخين أثناء العمل .

الجهات الرقابية التي تعنى بمراقبة مسالخ الدواجن

تتوزع الرقابة على المسالخ بين عدة جهات رقابية حيث تهتم كل جهة باختصاصها عند الكشف على المسالخ وتهتم بمراقبة تنظيم العمل داخل المسالخ كل حسب اختصاصه وهي كما يلي :

1. وزارة الزراعة :

1. المسؤولية الرئيسية في وزارة الزراعة للخدمات البيطرية هي حماية صحة الحيوان من خلال : تخطيط وتنفيذ برامج التحصينات الحيوانية، ومراقبة وتشخيص الأمراض الحيوانية واتخاذ تدابير الحجر الصحي للحيوانات والمنتجات الحيوانية والأعلاف، والإشراف على

1. سلامة الأغذية من أصل حيواني وتنفيذ برامج القضاء على الأمراض، المراقبة على سلامة الأغذية من أصل حيواني من خلال الفحوصات والتفتيش.
2. التفتيش على عمل المزارع ومصانع الانتاج الحيواني والمسالخ.
3. مراقبة وضمان رعاية الحيوان.
4. إنفاذ القوانين واللوائح الخاصة بصحة الحيوان ، ورصد ومنع تفشي الأمراض الحيوانية .
5. وضع السياسات وتنفيذها من أجل تحسين القدرة التنافسية للمنتجات الغذائية الفلسطينية في الأسواق المحلية والخارجية من خلال تحسين السلامة والجودة.
6. إصدار إذن تشغيل لكل مسلخ يجدد سنوياً تبعاً لالتزام المسلخ بالشروط الصحية والفنية .

2. وزارة الاقتصاد الوطني.

1. حماية المستهلك وتنظيم السوق المحلي.
2. ضمان سلامة المنتجات الغذائية الصناعية أثناء التصنيع (من المواد الخام إلى التغليف باستثناء مدخلات الانتاج من أصل حيواني).
3. مراقبة الامتثال للوائح الفنية للمنتجات الغذائية في المتاجر والأسواق (مثل تاريخ انتهاء الصلاحية، ووضع العلامات، وما إلى ذلك).

3. مؤسسة المواصفات والمقاييس:

1. وضع اللوائح والمواصفات الفنية الوطنية الخاصة بالسلع والمنتجات الغذائية.
2. عند الاقتضاء، التصديق على امتثال المنتجات الغذائية للوائح الفنية والمعايير الوطنية.

4. وزارة الصحة.

1. الجودة والاستجابة الفعالة في برمجة الغذاء.
2. وضع إرشادات بشأن الصحة والنظافة والصرف الصحي لمقدمي الخدمات بما يخدم السلامة العامة وسلامة الاغذية.
3. الرقابة على سلامة الأغذية من خلال الفحوصات والتفتيش.
4. تنظيم الخدمات ذات الصلة بالصحة والنظافة والصرف الصحي.

5. تضع الوزارة بالتنسيق مع الجهات المعنية الشروط الإلزامية لتوفر وسائل السلامة والصحة المهنية في أماكن العمل، وآلية التفتيش المتواصل عليها.
6. تتولى الوزارة بالتنسيق مع الجهات ذات العلاقة مراقبة الاغذية في أثناء تداولها، ومراقبة المنتجات المحلية والأغذية المستوردة عند وصولها إلى الدوائر الجمركية والأغذية داخل أماكن تصنيعها وتجهيزها

5. وزارة الحكم المحلي:

1. إنشاء المسالخ العامة و الرقابة على اللحوم المبردة.
2. ترخيص وتخصيص و تعيين أطباء بيطريين للتفتيش على اللحوم، وهم الأشخاص الذين لديهم صلاحية الدخول وتفتيش أي متجر أو ملحمة وفحص مدى التزامها بشروط الصحة العامة.
3. الرقابة على الاسواق من حيث تلبيتها للشروط العامة للصحة العامة، مع التركيز على السلع الرئيسية كالخبز واللحوم والأسماك والفاكهة والخضار وتدمير أي مواد منتهية الصلاحية. (إستراتيجية السلامة الغذائية الفلسطينية 2017).

وسيتم التطرق خلال هذه الدراسة على دور وزارة الزراعة في الرقابة على المسالخ والتركيز على دور الخدمات البيطرية في مراقبة تطبيق الشروط الصحية والفنية داخل مسالخ الدواجن .

و تنظم الخدمات البيطرية إما زيارات دورية او زيارات مفاجئة للمسالخ للاطلاع على مدى التزام المسالخ لتطبيق الشروط الصحية والتأكد من سلامة الاجراءات داخل هذه المسالخ من خلال نماذج تبين أهم المحاور الضرورية والمهمّة التي تهتم هذه الخدمات البيطرية بمراقبتها والإطلاع عليها كما هي موضّحة في دليل الإجراءات المعيارية للخدمات البيطرية الفلسطيني كما في مرفق رقم (1) .

4.1.2- بكتيريا السالمونيلا :

1.4.1.2- تصنيف السالمونيلا وخصائصها :

بكتيريا السالمونيلا هي بكتيريا عصوية سالبة لصبغة غرام يتراوح حجمها من (0.7-1.5) ميكروميتر وهي بكتيريا متحركة ولاهوائية اختيارية كما تعمل على تخمير الجلوكوز .
تنمو السالمونيلا في درجات الحرارة بين (5-45) مئوية مع نمو مثالي على درجة (37) مئوية .
كما أن السالمونيلا لها القدرة على البقاء في الاطعمة المجمدة حيث أن التجميد يحد من نشاطها ويقلل عددها .

كما تتأثر السالمونيلا بدرجات الحرارة المرتفعة والتي تؤدي إلى قتلها كما أن الوسط الهيدروجيني (PH) المناسب لنموها يتراوح (3.8-9.5) والوسط الهيدروجيني الأمثل (7-7.5) تقسم السالمونيلا إلى (3) مجموعات تبعا لنوع العائل المضيف كما يلي :

- المجموعة الأولى : عترات من السالمونيلا تختص بحدوث أمراض لنوع معين من الكائنات (سالمونيلا التيفويدية (typhi) التي تسبب أعراض مرضية للإنسان بينما تتسبب سالمونيلا بالورام (pulloroum) بأعراض مرضية في الدواجن .
- المجموعة الثانية : أنماط مصلية أو عترات من السالمونيلا سائدة في أحد العوائل المضيضة المعينة ويمكن أن تتسبب بحدوث مرض في أنواع مضيضة أخرى (سالمونيلا دبلن (dublin) والتي تسبب أعراضاً مرضية في الماشية كما أنها تصيب أنواعاً أخرى من الثدييات محدثة أعراض مرضية لها.
- المجموعة الثالثة : هي أنماط مصلية أو عترات من السالمونيلا غير المقيّدة وواسعة النطاق قادرة على إحداث المرض لمجموعة واسعة من المضيفين وغير مرتبطة بأنواع معينة (Uzzan et al .,2000)salmonella enteritidis).

2.4.1.2 تأثير درجة الحرارة على السالمونيلا :

تنمو السالمونيلا في وجود الهواء أو في عدم وجوده، ولديها القدرة على النمو على لحوم الأبقار (عضلات) على درجة حرارة (20) مئوية وتحت ظروف يكون فيها النيتروجين منخفضاً ووجود تركيزٍ عالي من غاز ثاني أوكسيد الكربون بمعدل يصل إلى (60-50)% . لدى السالمونيلا القدرة على العيش لمدة (28) يوماً على سطح الخضروات خلال التبريد، بعض الأطعمة بما فيها اللحوم تكون محمية نوعاً ما من السالمونيلا خلال التخزين مجمدة. في لحوم صدر الدجاج وعلى وسط هيدروجيني (5.8) تعيش ما بين (60-83)% من السالمونيلا على درجة حرارة (-20) مئوية لمدة (126) يوماً بينما على درجة حرارة ما بين (-5 إلى -2) مئوية فقط ما بين (1.3-5.8)% من السالمونيلا تبقى حية بعد (5) أيام (Sanata et al.,2012).

3.4.1.2 وبائية السالمونيلا :

كشفت تقارير عديدة حول السالمونيلا في الدواجن صادرة عن سلطة سلامة الغذاء الأوروبية (EFSA) ما بين عامي (2005-2006) في دول الاتحاد الاوروبي تبايناً في نسبة الإصابة

بالسالمونيلا من (0%-62.8%) حيث تبين أنّ (11%) من القطعان المربّاة حاملة لبكتيريا (Salmonella enteritidis) و (salmonella typhimurium).

السالمونيلا هو واحد من أكثر مسببات الأمراض البكتيرية المنقولة من خلال الغذاء انتشاراً في الطعام على مستوى العالم (OIE ، 2015).

يوجد أكثر من (2500) من عترات السالمونيلا (serotypes أو serovars) أساساً تعتبر (S.Typhimurium) و (S.Enteritidis) (para typhi) هي الأسباب الرئيسية للتسمم الغذائي الناجم عن استهلاك لحم الفروج (Swayne, D. E., & Glisson, J. R.2013).

المرض في الإنسان وفقاً لأرقام منظمة الصحة العالمية: من بين عزلات السالمونيلا البشرية، كان السالمونيلا المعوية المعوية (Enteritidis) النمط المصلي الأكثر شيوعاً ، (65 ٪ من جميع العزلات) (Galanis et al., 2006) هناك اختلاف بين البلدان ووفقاً لـ (استبيان Salm الذي أجرته منظمة الصحة العالمية بين المختبرات) كانت (S Entredis) سائدة في كل من الحالات البشرية والأخرى المعزولة من الحيوانات (Galanis et al., 2006).

ووفقاً لمنظمة الصحة العالمية ، من بين أهم الأمراض تعد السالمونيلا الأكثر تأثيراً في البلدان النامية ويمكن تقليلها في الإجراءات المطبقة على المزارع (Knight-Jones, Mylrea, & Kahn, 2010).

يُقدّر أن عدوى السالمونيلا التي تنقلها الأغذية في البشر في الولايات المتحدة الأمريكية تسبب خسائر تتجاوز (2.7) مليار دولار سنوياً، وبشكل عام، (70٪) من حالات العدوى البشرية بالسالمونيلا في الولايات المتحدة تُعزى إلى استهلاك الدجاج أو الديك الرومي أو البيض الملوث (Swayne, D. E & Glisson, J. R.2013)

4.4.1.2 بكتيريا السالمونيلا واثرها على صحة الانسان

تعد السالمونيلا احد أهم مسببات التسمم الغذائي والإسهال في جميع أنحاء العالم، كذلك تتسبب بأعراض التهاب المعدة والأمعاء، وتنتقل هذه الجرثومة من خلال الإتصال المباشر بين الإنسان والحيوانات المصابة والحاملة للجرثومة أو من خلال البيئة الملوثة بروث الحيوانات أو مخلفاتها وكذلك مخلفات الإنسان المصاب .

عادةً ما تظهر أعراض المغص المعوي على الإنسان المصاب ما بين (عدة ساعات الى أربعة أيام) من التعرض للعامل المسبب (Sanata et al.,2012).

تظهر على الإنسان بعد تناوله للغذاء الملوث بميكروب السالمونيلا علامات الحمى وآلام البطن والشعور بالغثيان وبعض الأحيان تكون مترافقةً مع حدوث تقيؤ، وفي أغلب الأحيان تكون الأعراض خفيفةً و محدودةً وتدوم لأيامٍ قليلةٍ فقط (EFSA,2014).

وقد تكون الأعراض أكثر حدةً عند بعض المصابين وقد تؤدي إلى جفافٍ حادٍ وتهدد حياة المريض وفي هذه الحالات وفي الحالات التي قد تصل فيها جرثومة السالمونيلا إلى مجرى الدم فإنه من الضروري استعمال المضادات الميكروبية للعلاج (Scherer et al.,2008).

تنتقل السالمونيلا إلى الإنسان من خلال العديد من الأغذية الحاملة للميكروب وذلك خلال عمليات تحضير وتجهيز هذه الأغذية وبالخصوص في حال وجود الظروف الملائمة لتكاثر الميكروب في الغذاء مثل درجة التخزين غير المناسبة أو عمليات الطبخ غير الكافية أو من خلال التلوث العرضي خلال عمليات تحضير الغذاء وتجهيز الأغذية الجاهزة للتقديم (EFSA,2014).

يقدر المركز الأمريكي لمكافحة الأمراض والوقاية (CDC) أن (1.4) مليون حالة، و (16430) حالة دخول للمستشفى، و (582) حالة وفاة في الولايات المتحدة الأمريكية سنوياً تسببها السالمونيلا (Mead et al, 1999).

5.4.1.2- مصدر السالمونيلا في لحوم الدواجن :

1. الطيور الحية : غالباً ما تكون الدواجن ناقلاً غير ظاهر بحيث لا تظهر أية أعراض على الدواجن المصابة بالسالمونيلا في كثير من الأحيان وهذا يعوق عملية تشخيص السالمونيلا على مستوى المزرعة ومع ذلك يمكن تشخيص السالمونيلا مباشرةً في المسالخ من خلال عزلها عن الطيور القادمة إلى المسلخ للذبح (EFSA,2014).

تعد طيور الدجاج الصغيرة والتي يقل عمرها عن أسبوعين الأكثر عرضة للإصابة بعترات مختلفة من مايكروب السالمونيلا (Gaffga et al.,2012)

فعندما يكون الطير الذي عمره يوم واحد مصاباً بميكروب السالمونيلا يحدث انتشار سريع للميكروب في أرجاء المزرعة وتتناول بقية الطيور الغذاء الملوث وتصبح مصابة بالميكروب أيضاً (Berghaus et al .,2011).

كما تعدّ عدوى (para typhi) هي مرض حاد أو مزمن للدواجن، والتدييات التي تسببها أي واحدة من مجموعة كبيرة من السالمونيلا التي ليس لها عائل محددة. في اللحم ، لم يكن للمرض معدلات عالية للوفيات في القطعان أو أي علامات سريرية واضحة أخرى، يمكن ملاحظة حالات الإسهال في بعض الأحيان، حيث يُذكر أن سالمونيلا (paratyphi)تنتشر مسببات الامراض المنقولة من خلال الغذاء للإنسان(Swayne, D. E., & Glisson, J. R.2013)

جدول رقم (4.2): إحصائية انتشار السالمونيلا في قطاع الدجاج الحيّ بالنسبة المئوية في بعض الدول :

COUNTRY	PREVALENCE		REFERENCE
	S.SPP	S. ENTERITIDIS S. TYPHIMURIUM	
AUSTRIA	5.4	1.3	EFSA2007
BELGIUM	12.4 2.0	-	EFSA2007
CYPRUS	9.1 1.7	-	EFSA2007
CZECH REPUBLIC	19.3	9.6	EFSA2007
DENMARK	1.6	0.3	EFSA2007
ESTONIA	2.0	1.7	EFSA2007
EU	23.7	11.0	EFSA2007
FINLAND	0.1	0.0	EFSA2007
FRANCE	6.2	0.5	EFSA2007
GERMANY	15.0	1.6	EFSA2007
GREECE	24.0	3.2	EFSA2007
HUNGARY	68.2	5.1	EFSA2007
IRELAND	27.6	0.0	EFSA2007
ITALY	28.3	2.3	EFSA2007
LATVIA	6.2	5.1	EFSA2007
LITHUANIA	2.9	3.3	EFSA2007
NORWAY	0.1	0.2	EFSA2007
POLAND	58.2	32.4	EFSA2007
PORTUGAL	43.5	39.3	EFSA2007
SLOVAKIA	5.7	3.3	EFSA2007
SLOVENIA	1.6	1.6	EFSA2007
SPAIN	41.2	28.4	EFSA2007
SWEDEN	0.0	0.0	EFSA2007
NETHERLANDS	7.5	1	EFSA2007
UNITED KINGDOM	8.2	0.2	EFSA2007
THAILAND	4	-	Padungtod and kaneene. 2006
USA	11.4	-	USDA-FSIS.2007

2. في المسالخ : عادةً ما يحدث التلوث العرضي داخل المسالخ وعلى طول خط الإنتاج حيث أنه من الممكن أن ينتقل التلوث بميكروب السالمونيلا من خلال الإتصال المباشر للذبائح بأسطح المعدات المستخدمة داخل المسلخ والتي قد تكون ملوثةً ببقايا الذبائح والتي قد تحتوي على السالمونيلا فيؤدي ذلك إلى تلوث عدد كبير من الذبائح لاحقاً.

(Rasscharet et al.,2008 ;Guteria et al.,2010;Kudirkiene et al.,2011)

كذلك من الممكن أن يحدث التلوث العرضي من خلال الاتصال المباشر مع أيدي العاملين التي قد تكون سبباً في نقل الملوثات من ذبائح ملوثة إلى ذبائح سليمة وكذلك من خلال الأدوات التي يستعملها العاملون من قفازات والسكاكين وغيرها.(Deperio et al ., 2013).

جدول رقم (5.2) : خلصت دراسة قامت بها مؤسسة المواصفات في أستراليا ونيوزيلندا عام(2005)إلى اثر العمليات المختلفة داخل المسلخ خلال عملية الذبح وما يتبعها على التلوث بالسالمونيلا كما في الجدول التالي:

PROCESS STAGE	COMMENTS	REDUCE	MINIMAL	INCREASE
STUN/KILL			√	
SCALD-LOW TEMPRATURE	SURVIVAL OF SALMONELLA IN SCALG WATER-CROSS CONTAMINATION			√
SCALD-HIGH TEMPRATURE	KILL STEP	√		
DE-FEATHERING	CROSS-CONTAMINATION			√
EFFECTIVE WASHING	PHYSICAL REMOVAL OF BACTERIA	√		
EVISCKERATION	CONTAMINATION WITH FAECES, MAIN SOURCE OF CARCASS CONTAMINATION			√
EFFECTIVE WASHING	PHYSICAL REMOVAL OF BACTERIA	√		
CHILLING – IMMERSION SUBOPTIMAL	CROSS-CONTAMINATION			√
CHILLING – IMMERSION EFFECTIVE	REQUIRES CONSTANT MONITORING OF		√	

	WATER TEMPRATURE ,FLOW RATES AND CHLORINE LEVELS			
CHILLING-AIR	SLIGHT REDUCTION DUE TO DESCCATION OF THE CARCASS SURFACE		√	
PORTIONING	POSSIBLE GROTH /CROSS CONTAMINATION			√

جدول رقم (6.2): إحصائية انتشار السالمونيلا في لحوم الدجاج اللاحم في بعض الدول.

COUNTRY	TYPE OF SAMPLES	%POSITIVE	PREDOMINANT IDENTIFIED SEROVARS	REFERENCE
USA	1999-2000:retail raw chicken meat	4.2% (9/212)	N/A	(Zhao etal.,2001)
	2010:raw poultry meat(baseline studies)	6.7%	KENTUCKY,HEIDELBERG, ENTERITIDIS AND TYPHIMURIUM	(USDA,2013)
CANADA	2008:retail raw chicken	40% (382/960)	KENTUCKY,HEIDELBERG, ENTERITIDIS AND HADAR	(GOVERNMENT OF CANADA 2008)
THE EU	2008:raw carcasses at slaughterhouses	0-85.7%	INFANTIS, ENTERITIDIS, KENTUCKY, TYPHIMURIUM	(EFSA,2011)
SPAIN	1993:RETAIL RAW CHICKEN MEAT	55%(40/73)	ENTERITIDIS ,POONA, INFANTIS, NEWPORT, TYPHIMURIUM	(Alvarez-Fernandez et al.,2012)
	2006:RETAIL RAW CHICKEN MEAT	12.4%(19/153)	ENTERITIDIS(47.88%) HADAR(25.35%)AND SEROTYPE 4,12:B:- (II)(19.71%)	(Dominguez et al.,2002)
	1999:RETAIL RAW CHICKEN MEAT	35.83%(71/198)		
CHINA	2010: WHOLE CARCASSES	52.2% (1152)	N/A	(YANG, ET AL.,2011)
	2010	54% (276/515)	ENTERITIDIS, TYPHIMURIUM, SHUBRA, INDIANA	(YANG, ET AL.,2010)
JAPAN	2006-2008: RETAIL RAW	20% (164/821)	INFANTIS, KALAMU, SCHWARZENGRUND	(IWABUCHI ET AL., 2011)

	CHICKEN MEAT			
THAILAND	2003: RETAIL RAW CHICKEN MEAT	62% (31/50)	CORVALLIS, HADAR, GIVE, SCHWARZENGRUND, VICHOW, AMSTERDAM, M BANDA, JAVA	(VINDIGNI ET AL., 2007)
VIETNAM	2000-2001: RETAIL RAW CHICKEN MEAT	21% (202)	TYPHIMURIUM, DESSAU	(PHAN ET AL., 2005)
	2004-2005: RETAIL RAW CHICKEN MEAT	48.9% (128/262)	AGONA, EMEK, LONDON	(LUU ET AL., 2006)
	2004: RETAIL RAW CHICKEN MEAT	53.3% (16/30)	N/A	(VAN ET AL., 2007)
	2007-2009	42.9% (115/268)	EMEK, INFANTIS, BLOCKEY, ANATUM	(THAI ET AL., 2012)

6.4.1.2 – السالمونيلا في التشريع

هناك العديد من القواعد والإجراءات والتدابير التي تم اتخاذها في العديد من البلدان حول العالم لإنتاج العديد من السلع الغذائية للسيطرة على الحد من تلوثها بـ *Salmonella*، على الرغم من أنه من غير المقبول أن يحتوي أي منتج جاهز للأكل على بكتيريا السالمونيلا، فبعض البلدان وضعت لوائح تفرض متطلبات في منتجات محددة. قام الاتحاد الأوروبي بوضع متطلبات محددة تتعلق بالسالمونيلا في مجموعة واسعة من المنتجات كاللحوم ومنتجاتها والجبن والزبدة والقشدة التي لم تخضع لعمليات التعقيم ومسحوق مصل اللبن وبعض الآيس كريم ومنتجات البيض والعديد من المحار، المنتجات، والبذور الجاهزة للأكل، والفاكهة والخضروات الجاهزة، وعصائر الفواكه والخضروات غير المبستر، وحليب الأطفال والأطعمة الغذائية المجمدة، كما أن هناك متطلبات خاصة لاختبار السالمونيلا من الماشية والأغنام والماعز والخيول والدواجن والخنازير الذبيحة.

ينص قانون الغذاء الأمريكي على عدم وجود السالمونيلا في المنتجات الغذائية الجاهزة للأكل التي لا يُقصد تسخينها قبل استهلاكها، وهناك أيضاً متطلبات محددة لوضع العلامات على البيض غير المعالج للسيطرة على السالمونيلا في الأطعمة المعدة للسكان المعرضين للخطر، ولدى بعض البلدان متطلبات محددة للتخزين والتوسيم والمعالجة الحرارية للأطعمة التي تهدف إلى مكافحة داء السلمونيلا المنقولة بالغذاء، وفي الولايات المتحدة تضع اشتراطات إضافية تشمل ذلك التخزين الإلزامي المبرّد للبيض (من المزرعة إلى المستهلك) ومتطلبات وضع الملصقات داخل صناديق البيض التي تنصح بممارسات مأمونة للتعامل مع البيض، في حين تشريعات الاتحاد الأوروبي تشترط

أن يتم ختم العديد من البيض بعلامة مميزة وبلد المنشأ للمساعدة في تتبع مزرعة المنشأ في حالة تفشي المرض. (Richard Lawley, etal(2008)

قامت مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية بوضع مواصفة خاصة للحوم الدواجن المبردة او المجمدة تنص على عدم وجود السالمونيلا في هذه المنتجات كما في الملحق (2) المواصفة الفلسطينية للدجاج المبرّد.

2.2 الدراسات السابقة :

1.2.2 مراجعة الدراسات السابقة :

الرقم	اسم الباحث وعنوان الدراسة	اهداف الدراسة	المنهجية،مجتمع الدراسة ,عينة الدراسة	النتائج والتوصيات	أوجه التلاقي والاختلاف مع هذه الدراسة
1	اسم الباحث: zur Erlangung des Grades eines عنوان الدراسة : Experimental Reduction of Salmonella in Raw Chicken Breasts(2009)	1.تطوير تقنية لإزالة التلوث في لحوم الدواجن ولتطبيقه في ظل ظروف تجارية لضمان عدم وجود تغييرات طفيفة في مظهر وطعم أنسجة اللحم. 2.ايجاد اختراع جديد مع إجراءات محددة ، نقطة (نقاط) في سلسلة المعالجة وتركيز المادة (المواد) في خط المعالجة وجداول الحرارة. 3.توفير غذاء آمن للمستهلكين والبيئة. 4. إرضاء المستهلكين فيما يتعلق بالجودة الحسية للمنتج بحيث تكون مناسبة وقابلة للتطبيق عمليا	المنهجية : المنهج التجريبي مجتمع عينة الدراسة : في هذه الدراسة ، تم التحقيق في شكلين من صدور الدجاج بدون جلد ، مجمدة وخام تم توريد صدور الدجاج المجمدة في عبوات أصلية من الشركة. تم الاحتفاظ بصدور الدجاج عند $18 \geq$ درجة مئوية قبل الاختبار. قبل اختبار إزالة التلوث ، تم وضع صدور الدجاج المجمدة في الثلجة عند 4 ± 2 درجة مئوية طوال الليل حتى يتم إذابة كاملة. تم فحص العينات في المختبر في معهد صحة الأغذية ، Freie Universität Berlin. تم استخدام صدور الدجاج الخام فقط في التجارب على خط المعالجة. كانت	النتائج: إن العمر في مطول حامض اللبنيك 3% عند درجة حرارة 75 درجة مئوية لمدة 20 ثانية من تلوث السالمونيلا على سطح صدور الدجاج ، مع تغيرات بصرية طفيفة في مظهر السطح وفي جودة المذاق. عمر لحم الدجاج في الماء الساخن عند درجة حرارة 80 درجة مئوية ، 20 ثانية بدون حمض اللاكتيك ، ثم تبريده بشكل مفاجئ الى (4) درجة مئوية حيث يقلل البكتيريا الهوائية والمعوية والقولونيات على أسطح صدور الدجاج. هذا التطبيق يؤدي إلى تغييرات	اوجه التلاقي: 1.الدراستان تهتمان بدراسة مدى انتشار السالمونيلا في لحوم الدواجن. 2.الدراستان تنتهجان المنهج التجريبي في الدراسة. اوجه الاختلاف : 1.اهتمت هذه الدراسة بدراسة افضل المعالجات التي قد تؤدي الى تقليل او التخلص من السالمونيلا في قطع صدر الدجاج بينما اهتمت دراستي بالربط بين تطبيق الشروط الصحية بمسالخ الدواجن وبين تلوث منتجات المسالخ ببكتيريا السالمونيلا.

			في مصانع تجهيز الأغذية.		
	تحفظ دائما في درجات حرارة أقل من 8 درجات مئوية. عينة الدراسة : كان متوسط وزن صدور الدجاج (138) غرام. كان هناك (6-8) قطعة لكل كيلوغرام في حزمة واحدة.	طفيفة فقط في الجودة الحسية، صدور الدجاج المعالج بهذه الطريقة يكاد يكون بنفس نوعية لحم الدجاج النيئ الخام التوصيات : على المجتمع الأوروبي إعادة النظر في سياسته للسلامة الغذائية			
2	اسم الباحث: Geertui Rasschaert عنوان الدراسة: Molecular epidemiology of salmonella and campylobacter contamination of poultry during transport and slaughter Greeturi rasschaert(2007)	النتائج: 1. أظهرت النتائج انتقال الكمبيلوباكتر من الطيور الحية الى الطيور المذبوحة نتيجة لضعف عمليات التنظيف 2. أظهرت النتائج تلوث بعض اللحوم بالسالمونيلا ولكن بشكل اقل بكثير من الكمبيلوباكتر. 3. أظهرت النتائج وجود (221) عينة ايجابية للسالمونيلا من مجموع (881) عينة	الهدف العام هو دراسة تلوث الدواجن بالسالمونيلا والكامبيلوباكتر أثناء النقل والذبح بواسطة أدوات جزئية من خلال:- 1. دراسة مساهمة المايكروبات المعوية في تلوث الذبيحة خلال ذبح الدواجن بالسالمونيلا و Campylobacter 2. للتحقيق في وجود ارتباط بين إصابة أسراب الدواجن بالسالمونيلا و Campylobacter ولتقييم أفضل موقع لأخذ العينات لتحديد انتشار هذين المايكروبين في قطاع الدواجن في مستوى المسلخ . 3. تحديد تأثير السالمونيلا الموجود على	استخدم الباحث المنهج التجريبي مجتمع الدراسة: أجريت الدراسة في ثلاث مسالخ بلجيكية المسالخ (أ ، ب ، ج) من يونيو / حزيران إلى نوفمبر / تشرين الثاني 2005. تمت زيارة كل منها مرتين مع فترة لا تقل عن ثلاثة أسابيع بين الزيارات. تم تطبيق إجراء ذبح مماثل في المسالخ الثلاثة. تم تفرغ الطيور وذبحه يدوياً وصعقها كهربائياً في منطقة منفصلة ثانية ، تم سمط الطيور في خزان التدفق المضاد لتيار التيار عند درجة حرارة $51 \pm$ مئوية قبل أن يتم انتشارها ميكانيكياً. أزيلت رؤوس الطيور قبل تعليق الجثث على خط إزالة الأحشاء. وأخيراً ،	أوجه التلاقي: 1. الدراسات تعنيان بالكشف عن تلوث المنتجات بالسالمونيلا 2. الدراسات تهتمان ايضاً بالوضع الصحي للمسالخ المدروسة. أوجه الاختلاف : 1. هذه الدراسة تدرس الصفات الجزئية لكل عترة من السالمونيلا تم عزلها 2. هذه الدراسة تدرس ايضاً تلوث

<p>المنتجات بالكيميلوباكتز</p> <p>3. هذه الدراسة تفحص إمكانية ان يكون مصدر التلوث هو الأدوات من خلال اجراء فحص مخبري لعينات مأخوذة من الأدوات وبيئة العمل.</p>	<p>التوصيات :</p> <p>1.ضرورة فحص القطعان قبل استقبالها في المسالخ</p> <p>2.ضرورة غسل وتعقيم اقفاص الطيور بشكل فعال و جيد</p> <p>3.ضرورة الفصل التام بين مراحل استقبال الطيور وعملية الذبح</p> <p>4.ضرورة إزالة كافة المواد والبقايا العضوية من عبوات النقل ووسائل النقل</p>	<p>تمت عملية نزع الأحشاء ميكانيكياً في غرفة ثالثة. أثناء المعالجة ، تم استخدام مياه الشرب فقط في المسالخ الثلاثة. عينات الدراسة:</p> <p>تم اخذ 60عينة من جلود الرقبة للذبائح /مسلخ، كما تم اخذ عينات من بيئة العمل داخل المسلخ قبل الذبح وبعد عملية الذبح بمجموع(881)عينة</p>	<p>خط الذبح على تلوث الذبيحة</p> <p>4. تحديد تأثير كامبيلوباكتر الموجود في حاويات النقل للطيور الحية على تلوث الذبائح.</p>	
<p>أوجه التلاقي :</p> <p>1.كلا الدراستان تبحث في مدى تلوث منتجات المسالخ بالسالمونيلا</p> <p>2.كلتا الدراستان تبحث في مدى التزام المسالخ بتطبيق الشروط الصحية المقررة من قبل السلطات المختصة .</p> <p>أوجه الاختلاف :</p> <p>1.هذه الدراسة تدرس مدى انتشار السالمونيلا والكيميلوباكتز في الطيور الحية الواردة للمسلخ .</p>	<p>النتائج:</p> <p>1.اظهرت النتائج وجود السالمونيلا في 25 عينة من 36 عينة من روث الطيور</p> <p>2.اظهرت النتائج ان 64 عينة من أصل 108عينات من جلد الرقبة كانت نتائجها موجبة للتلوث بالسالمونيلا</p> <p>3.اظهرت النتائج تلوث 40 عينة من اصل 108 من الأسطح الداخلية للمنشأة بالسالمونيلا</p>	<p>المنهجية :المنهج التجريبي</p> <p>مجتمع الدراسة :مسلخ دواجن يعمل في مدينة فالنسيا الاسبانية وهو تابع لشركة تربية وانتاج دواجن مكثفة حيث تمت زيارته 18 مره خلال 9 شهور</p> <p>عينة الدراسة :تم جمع العينات من كل قطيع في مختلف المراحل (الوصول ,قبل الذبح ,خلال عملية الانتاج ,المنتج النهائي)</p> <p>العينات عبارة عند الوصول الى روث من</p>	<p>الهدف العام هو دراسة السالمونيلا والكيميلوباكتر التي تلوث جثث الدواجن أثناء عملية الذبح وتقييم عملية التغليف تحت مختلف أنواع الظروف التغليفية المعدلة وأثرها ضد السلالات الرئيسية من الملوثات على مستوى الذبح.</p> <p>الأهداف الخاصة هي:</p> <p>1. تحديد مدى انتشار السالمونيلا و الكيميلوباكتز (CAMPYLOBACTER FLOCK) في الطيور الحية عند وصولها الى المسالخ.</p>	<p>3</p> <p>اسم الباحث:</p> <p>SARA GONZALEZ BODI</p> <p>عنوان الدراسة :</p> <p>contamination of salmonella and compylobacter during the broiler slaughter and in chicken fillet meat pacaged under modified atmospheres(2014)</p>

	<p>2. تقييم تلويث كل من الجرثومتين (PATHOGENS) على الأسطح لمختلف مراحل التصنيع في خط الذبح</p> <p>3. التحقيق في تأثير كل مرحلة من مراحل التجهيز والانتاج المختلفة على التلوث بالسالمونيلا و الكمبيلوباكتر CAMPYLLACTER على الدجاج أثناء عملية الذبح.</p> <p>4. تحديد اهم العترات الرئيسية من السمونيبلا والكمبيلوباكتر CAMPYLOBATER التي تلوث اللحوم خلال عمليات الانتاج في عملية الذبح والعلاقات الوراثية بين عترات السالمونيلا المختلفة.</p> <p>5. دراسة تأثير تشكيلة مختلفة من التغليف ضد معظم السالمونيلا و الكمبيلوباكتر الشائعة .</p> <p>6.تقييم اثر الانواع المختلفة من التغليف على التحليل الفيزيائي والكيميائي للحوم الدواجن.</p>	<p>الطيور الحية ,مسحات من مخارج الطيور المعدة للذبح) قبل الذبح:عينات من مرافق العمل في المنشأة</p> <p>خلال وبعد الذبح : تم جمع عينات من 3مراحل (النزف,السمط,المنتجات المبردة)</p> <p>تم جمع (504)عينات لفحص التلوث بالسالمونيلا</p> <p>تم جمع (720)عينة لفحص التلوث بالكمبيلوباكتر</p>	<p>4.اظهرت النتائج تلوث 359 عينة من أصل 720 تم جمعها لفحص الكمبيلوباكتر بالجرثومة .</p> <p>التوصيات :</p> <p>1.ضرورة مراقبة القطعان الواردة واخذ العينات اللازمة منها قبل اجراء عملية الذبح</p> <p>2.ضرورة تطبيق الشروط الصحية خلال عمليات الانتاج للتقليل من التلوث قدر الامكان</p> <p>3.التنظيف والتعقيم الجيد للمرافق والادوات المستخدمة قبل وبعد عمليات الذبح والانتاج</p> <p>4.ضرورة اختيار الوسيلة الاكثر كفاءة في عمليات التغليف والتعبئة</p>	<p>2.في هذه الدراسة تم اخذ العينات من بيئة العمل الداخلية ومن الأدوات المستعملة في عمليات الانتاج</p> <p>3.تفحص هذه الدراسة تلوث المنتجات بالكمبيلوباكتر بينما دراستي تنحصر في تلوثها بالسالمونيلا</p> <p>4.تهتم هذه الدراسة بتحديد العترات المعزولة من السالمونيلا والكمبيلوباكتر في عينات الدواجن بينما لا تنطرق دراستي الى التعرف على العترات.</p> <p>5.تدرس هذه الدراسة تاثير استعمال ظروف واساليب مختلفة من عمليات التغليف على المحتوى الميكروبيولوجي والفيزيائي والكيميائي للمنتجات (لحوم الدواجن)</p>
<p>4</p>	<p>أهداف الدراسة :</p> <p>هي تعزيز سلامة الأغذية وملء بعض</p>	<p>المنهجية :</p> <p>تم استخدام المنهج التجريبي</p>	<p>النتائج:</p> <p>1. كان انتشار تلوث السالمونيلا</p>	<p>اوجه التلاقي: تتقاطع الدراستان في التعرف على مدى انتشار السالمونيلا</p>

<p>في لحوم الدواجن وتقوم الدراسات في لحم الدواجن وتقوم الدراسات على جمع عينات من لحوم الدواجن وفحص امكانية تلوثها بالسالمونيلا .</p> <p>واجه الاختلاف :</p> <p>1- في هذه الدراسة تم العمل من خلال اربع مراحل احدها التعرف على مدى انتشار السالمونيلا في لحوم الدواجن في محلات بيع التجزئة والاخرى حول تلوث اعلاف الدواجن بالسالمونيلا، وكذلك تقييم مدى انتشار الميكروبات المعوية في فرشة تربية الدواجن و استخدام تقنية ال PCR للكشف عن العترات المنتشرة .</p> <p>2- في دراستي تم الاعتماد فقط على عمل زراعة لمعرفة امكانية حدوث تلوث بالسالمونيلا لعينات لحوم الدواجن المنتجة في المسالخ</p> <p>3- في دراستي تم التطرق الى بيئة العمل داخل المسالخ والالتزام بالشروط الصحية والبنية التحتية الخاصة بالمسالخ بينما في هذه</p>	<p>في منتجات لحوم الدواجن 23 %</p> <p>2. لم يظهر أي فرق في فرصة تلوث لحوم الدواجن المطحونة والمعدة للبيع عنها في اللحوم الكاملة للدواجن 3. اظهرت النتائج ان نسبة انتشار السالمونيلا في اعلاف الحيوانات نباتية المنشاء كانت منخفضة</p> <p>التوصيات :</p> <p>من الضروري مراقبة علف الحيوانات للتلوث بالجراثيم ، والتي يجب أن تكون متكاملة مع أنظمة المراقبة المستخدمة في حيوانات الطعام والغذاء .</p> <p>هناك حاجة إلى برنامج تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (HACCP) في صناعة الأعلاف الحيوانية للحد من التلوث الجرثومي عن طريق تحديد ومراقبة مصادر تلوث العلف.</p>	<p>مجتمع الدراسة :-</p> <p>1.منتجات الدواجن في محلات بيع التجزئة في ولاية ميريلاند</p> <p>2.مزارع الدواجن العاملة في ميريلاند</p> <p>3.مصانع الاعلاف العاملة في ميريلاند</p> <p>عينة الدراسة :عينة مستعرضة من مخلات بيع لحوم الدواجن بالتجزئة في ميريلاند (180)عينة</p>	<p>الفجوات المعرفية حول وبائية السالمونيلا ضمن سلسلة إنتاج الدواجن من المزرعة إلى البيع بالتجزئة.</p> <p>تم تحديد عدة أهداف محددة لتحقيق هذه الأهداف:</p> <p>1. تقدير مدى انتشار الميكروبات المعوية (E.coli ، السالمونيلا ، Campylobacter و Enterococcus spp.) في البروتين النباتي لأعلاف الحيوانات و الحليب البديل .</p> <p>2. تقييم العلاقة بين تدفق الهواء وتوزيع بكتريا السالمونيلا وعصوبات البراز (FC) في فرشة الدواجن.</p> <p>3. تقدير تأثير بروتوكولات التخصيب المختلفة على حساسية وخصوصية وحدود استخدام PCR للكشف عن تلوث عينات اللحم الملوث طبيعيا.</p> <p>4. تحديد عوامل الخطر وتقدير انتشار السالمونيلا في منتجات لحوم الدجاج من محلات البقالة في ولاية ماريلاند.</p>	<p>Maung San Myint</p> <p>العنوان :</p> <p>Epidemiology of salmonella contamination of poultry meat products :knowledge gaps in the farm to store products(2004)</p>
--	--	---	--	---

<p>الدراسة تم التطرق الى بيئة التربية الخاصة بالدواجن في المزرعة .</p>				
<p>أوجه التلاقي: الدراستان تقومان على دراسة مدى انتشار السالمونيلا في لحوم الدواجن أوجه الاختلاف: 1.تختلف الدراستان في ان هذه الدراسة تعنى بمنتجات الدواجن في محلات عرض اللحوم والاسواق ومحلات البيع بالتجزئة بينما دراستي تعنى بمنتجات المسالخ وهي داخل المسالخ 2.تقوم هذه الدراسة على البحث في انواع العترات المنشرة من السالمونيلا في لحوم الدواجن بينما في دراستي تقوم على فحص وجود السالمونيلا بشكل عام 3.تقارن هذه الدراسة بين مدى انتشار السالمونيلا في لحوم الدواجن</p>	<p>النتائج: 1. معدل انتشار تلوث السالمونيلا في عينات دجاج الذبيحة الخام الكامل بالتجزئة في هانوي خلال فصل الصيف في الفترة من يونيو إلى يوليو 2011 كان 66.5 % (245/163) 2. تباينت النسب بشكل كبير بين أنواع الدجاج: (1) دجاج طازج من الأسواق (84.55% ، 110/93) ، (2) دجاج طازج من محلات السوبر ماركت (59.63% ، 109/65) ، (3) الدجاج المجمد من محلات السوبر ماركت (19.23% ، 26/5). 3.تم عزل 25 عترة مختلفة من السالمونيلا من العينات</p>	<p>منهجية الدراسة :المنهج التجريبي مجتمع الدراسة :محلات بيع لحوم الدواجن(سوبر ماركت ,اسواق بيع اللحوم الطازجة) في مدينة هانوي في فيتنام عينة الدراسة : 245عينة من سبع مناطق حضرية من هانوي</p>	<p>أهداف الدراسة : - قياس مدى انتشار السالمونيلا في الدجاج الكامل والمعد للتسويق ومقارنة انتشار تلوث السالمونيلا بين ثلاث مجموعات من جنث الدجاج: طازجة من التقليدية الأسواق (F / M الدجاج) ، طازجة من محلات السوبر ماركت (F / SM الدجاج) والمجمدة من محلات السوبر ماركت (FZ / SM الدجاج) - دراسة تنوع وتوزيع السالمونيلا Serovars(العترات) في الدجاج الكامل الخام. - قياس ومقارنة درجة الحرارة الداخلية للذبيحة في الجنث الطازجة في وقت الشراء في الأسواق و محلات السوبر ماركت.</p>	<p>5 اسم الباحث : Man Ha Anh NGUYEN عنوان الدراسة : prevalence of salmonella in retail whole chicken carcasses in Hanoi ,Vietnam(2012)</p>

<p>في ثلاث مواقع (سوبر ماركت واسواق تقليدية و لحوم دواجن مجمدة في محلات السوبر ماركت) بينما دراستي تعني بمسالخ الدواجن .</p>	<p>المفحوصة التوصيات : 1. يجب أن تكون هذه النتائج مفيدة للوكالات الحكومية لوضع استراتيجيات فعالة لتحسين سلامة الأغذية في فيتنام. 2. ينبغي إجراء دراسات موسعة على الصعيد الوطني من أجل تحديد انتشار خط الأساس للسالمونيلا في دجاجات التجزئة في فيتنام ، وينبغي النظر في إجراء مزيد من الدراسات حول حدوث التتميط الحيني لتعقب العوامل التي تؤثر على التلوث.</p>			
<p>أوجه التلاقي: 1.الدرستان تهتمان في دراسة انتشار السالمونيلا في لحوم الدواجن في المسالخ أوجه الاختلاف: 1.هذه الدراسة تهتم بالبيئة التي تم</p>	<p>النتائج: 1.اظهرت النتائج أنه تم عزل السالمونيلا من (5/6)بمعدل 83.33% 2.اظهرت النتائج ان المصدر الثاني للسالمونيلا والتي تم عزلها من فرشة التربية في المزرعة (8/12) ايجابية بمعدل 75%</p>	<p>المنهجية : المنهج التجريبي مجتمع الدراسة: مزارع دواجن في اوريجون اظهرت نتائج سابقة للحوم المنتجة من دواجنها تلوثها بالسالمونيلا بشكل كبير عينة الدراسة : 1.عينات ماء من المزرعة بواقع (50ML) من كل مزرعة</p>	<p>1.كان الغرض من الدراسة استكشاف بيئة المزرعة للكشف عن خزان محتمل للسالمونيلا . 2.اتباع نهج للحد بشكل فعال من انتشار السالمونيلا في المزرعة. 3.الحصول على منتجات غذائية أكثر أمانًا.</p>	<p>6 اسم الباحث: Jonathan Diaz-Hui عنوان الدراسة: The risk of Salmonella spp. from small poultry operations in Oregon(2016)</p>

<p>بها تربية الطيور للتعرف على مصدر التلوث بالسالمونيلا</p> <p>2. تهتم هذه الدراسة باخذ العينات من الطيور الحية وفي دراستي تهتم باخذ العينات من لحوم الدواجن المعدة للتسويق</p> <p>3. تهتم هذه الدراسة بالتعرف على العترات المنتشرة في كل جزء من اجزاء بيئة التربية (فرشة ماء، اعلاف، مسحات من الطيور الحية).</p>	<p>3. المصدر الثالث كان من العلف بمعدل (2/6) 33.33%</p> <p>4. المصدر الرابع هو من الدواجن الحية (3/24) بمعدل 12.5%</p> <p>التوصيات :</p> <p>1. ضرورة متابعة اعلاف الدواجن والتأكد من خلوها من التلوث</p> <p>2. ضرورة فحص مصدر المياه لمعرفة سبب التلوث</p> <p>3. ضرورة فحص الطيور قبل ذبحها داخل المسالخ.</p>	<p>2. عينات من الطيور الحية (مسحات مخرج ما بين 60-24 عينة من كل مزرعة</p>		
<p>اوجه التلاقي:</p> <p>1. كلتا الدراستان تدرسان مدى انتشار السالمونيلا في لحوم الدواجن المعدة للتسويق.</p> <p>2. كلتا الدراستان تعتمد المنهج التجريبي والمنهج الوصفي لدراسة اوضاع المسالخ</p>	<p>النتائج:</p> <p>1. ثبت ظهور السالمونيلا في عملية الذبح بسبب الممارسات الصحية غير السليمة</p> <p>2. اظهرت النتائج تلوث بعض العينات من اللحوم النيئة بالسالمونيلا و كذلك تلوث بعض المعدات والادوات بالسالمونيلا وكذلك ايضا المياه المستخدمة</p> <p>3. اظهرت النتائج ان مقاومة</p>	<p>المنهجية :</p> <p>- تم استخدام المنهج التجريبي من خلال اخذ عينات من مسالخ الدواجن</p> <p>- وكذلك تم استخدام المنهج الوصفي من خلال تعبئة استمارة تخص كل مسلخ والعاملين فيه</p> <p>مجتمع الدراسة: مسالخ الدواجن الصغيرة العاملة في محافظة شيانغ ماي (41) مسلخ وتبعد اقل من (100) كيلومتر عن مختبر الجامعة.</p>	<p>1. تحديد مدى انتشار تلوث السالمونيلا في لحم الدجاج في المسالخ الصغيرة للدواجن في شمال تايلاند.</p> <p>2. لتحديد مستوى مقاومة عترات السالمونيلا الموجودة في المسالخ للمضادات المايكروبية.</p> <p>3. تطوير نموذج تجريبي من مسالخ الدواجن الصغيرة التي تراعي المفاهيم والشروط البيئية من اجل تحسين عملية حفظ اللحوم والحفاظ على سلامة العمل داخل المسلخ</p>	<p>7</p> <p>اسم الباحث : SUWIT CHOTINUN عنوان الدراسة :</p> <p>THE STATUS OF HYGIENIC PRACTICES OF SMALL SCALE POULTRY SLAUGHTERHOUSE IN THAILAND: AN ECOHEALTH</p>

<p>اوجه الاختلاف: 1.حجم العينة في هذه الدراسة اكبر من حجم العينة في دراستي</p> <p>2.درست هذه الدراسة اثر مخلفات المسالخ على البيئة الخارجية من خلال الملوثات الموجودة في مخلفات هذه المسالخ والي يتم تصريفها دون معالجة الى البيئة .</p> <p>3.درست هذه الدراسة مقاومة البكتيريا وبالاخص السالمونيلا للمضادات الحيوية والميكروبية</p>	<p>البكتيريا (السالمونيلا)للمضادات الميكروبية والحيوية كانت مرتفعة لذلك هناك حاجة ملحة للتحكم في استخدام مضادات المايكروبات في الدواجن</p> <p>4.تم اعطاء الارشادات من قبل سلطة سلامة الغذاء التايلندية لاصحاب العلاقة في هذه المسالخ وضرورة الالتزام بها مثل (GMP)واظهرت النتائج الماخوذة من هذه المسالخ بعد تطبيق بعض هذه الارشادات انخفاض واضح في التلوث بالبكتيريا العسوية والسالمونيلا.</p> <p>بحيث اصبح المحتوى الميكروبيولوجي للحوم افضل وكذلك للادوات المستخدمة.</p> <p>5. كان انتشار السالمونيلا 3.17 % في الدواجن الحية و 7.32 % في الجثث.</p> <p>6.لم يتم العثور على سالمونيلا من العينات الماخوذه من ايدي</p>	<p>عينة الدراسة: (410)عينة بواقع (10)عينات من الطيور الحية و (10) عينات من لحوم الدواجن المذبوحة في المسالخ ومن اجزاء مختلفة من الطيور المذبوحة مباشرة بعد انتهاء عملية الذبح والسلخ و(20)عينة اخرى من مرافق المسلخ ومعدات الذبح والسلخ لكل مسلخ.</p>	<p>استدامة تطبيق هذه المفاهيم البيئية على المسالخ .</p>	<p>APPROACH(2015)</p>
--	--	---	---	------------------------------

	<p>العاملين التوصيات:</p> <p>1. يجب أن تمتثل هذه المسالخ لشروط سلطة سلامة الغذاء التايلندية وللوائح المطلوبة من قبل هذه السلطات، بالإضافة إلى ذلك، ممارسات التصنيع الجيدة (GMPs) لمجازر الدواجن</p> <p>2. اللوائح الحالية يجب أن تكون أكثر مرونة وعملية</p> <p>3. أن الإدارة الصحية الجيدة لا تمارس في المسالخ الصغيرة في شمال تايلاند على نطاق واسع.</p> <p>4. يجب تحسين إدارة النظافة لمسالخ الدواجن الصغيرة الحجم</p>				
<p>اوجه التلاقي : 1.الدراستان تهتمان بمدى امتثال منتجي الدواجن بتطبيق الشروط الصحية خلال عمليات الانتاج والتسويق.</p>	<p>النتائج: أظهرت نتائج المسح عمومًا أن نسبة الإناث المستجيبات كانت عالية في كل مقاطعة ، 83% في نيروبي و 65% في ثيكا. 2. كان لدى نيروبي نسبة أعلى (30%) من المستجيبين الذين</p>	<p>المنهجية : المنهج الوصفي مجتمع الدراسة :محلات انتاج لحوم الدواجن الصغيرة العاملة في نيروبي والمحافظات المركزية المجاورة والقريبة من المناطق الحضرية، وكذلك مربي الدواجن في المنطقة.</p>	<p>الهدف من البحث هو تقييم الممارسات الصحية المتبعة في سلسلة محلات انتاج الدواجن الصغيرة وأثرها على سلامة الأغذية في كينيا.</p>	<p>اسم الباحث: Rosemary Ndunge Mwanza عنوان الدراسة: An Assessment of Good Hygienic</p>	<p>8</p>

<p>اوجه الاختلاف:</p> <p>1.تعتمد هذه الدراسة على المنهج الوصفي من خلال اجراء مسح على مربي الدواجن وتجار الدواجن و محلات عرض لحوم الدواجن وطبيب بيطري رسمي .</p> <p>2.لا تتطرق هذه الدراسة الى الملوثات مثل السالمونيلا</p> <p>3.تهتم هذه الدراسة بدراسة سلسلة القيمة من البداية (مزارع الدواجن) الى المنتج النهائي .</p>	<p>حصلوا على تعليم ابتدائي ، في حين أن نسبة التيك كانت 5% فقط. بالإضافة إلى ذلك ، كان لدى ثيكا عدد أكبر من المستجيبين الذين وصلوا إلى مستوى التعليم الجامعي (60%)</p> <p>3.وجد أن غالبية المزارعين في كل من نيروبي و Thika، 62 % و 71 % على التوالي ، تقوم بتربية ما بين 100-500 فروج لكل دفعة.</p> <p>4.الغالبية العظمى من المزارعين في كلتا المقاطعتين، يربون دجاجهم في 3 إلى 6 دورات في السنة.</p> <p>5. إن الغالبية العظمى من المزارعين ، 74% في نيروبي و 88% في ثيكا لم يعتمدوا على تربية الفروج باعتبارها المصدر الرئيسي للدخل.</p> <p>6. إن 70% من مجموع المستجيبين كان لديهم حيوانات</p>	<p>عينة الدراسة :</p> <p>1. (40)مربي دواجن</p> <p>2.اثنان من معارض بيع الفروج</p> <p>3.تاجر دواجن (وسيط)</p> <p>4.مسؤول صحة عامة بيطرية في وزارة التنمية الريفية.</p>		<p>Practices in the Small holder Broiler Meat Chain in Nairobi and Thika that impact on Food safety(2009)</p>
--	--	---	--	---

مزرعة أخرى بالإضافة إلى الفروج.
التوصيات:
1. الاحتفاظ بسجلات المزارع مع إجراء فحوص دورية على المزرعة وعلى مستوى التاجر / التجزئة لضمان الامتثال.
2. بناء مسالخ الدواجن الإقليمية من خلال الشراكات العامة والخاصة.
3. ستحتاج الحكومة إلى مراجعة رسومها وجعلها ميسورة التكلفة على أصحاب الحيازات الصغيرة
4. تعزيز الممارسات الصحية الجيدة على جميع مستويات سلسلة لحم الفروج من خلال حملات التعليم.
5. تطوير معايير محلية لمكونات الأعلاف الخام لتعزيز السلامة داخل سلسلة القيمة.
6. يجب التعامل مع مشكلات سلامة الأغذية من خلال مؤسسة

	9	اسم الباحث:		عامة واحدة.	
	<p>اسم الباحث:</p> <p>Dr. Rajesh Kumar</p> <p>عنوان الدراسة:</p> <p>Assessment of awareness and hygienic practices among poultry butchers in Patna city, Bihar(2006)</p>	<p>1. تقييم الممارسات الصحية بين جزارين الدواجن في مدينة باتنا ، بيهار .</p> <p>2. معرفة الوعي بالأخطار المهنية والممارسات الصحية بين جزارين الدواجن في مدينة باتنا بولاية بيهار .</p>	<p>المنهجية :</p> <p>كانت دراسة مقطعية وصفية. تم اختيار مركزين للذبح عشوائياً من كل من الـ 113 منشأة في مدينة باتنا. تم استخدام قائمة مرجعية لتقييم كفاية البنية التحتية ومراقبة عمليات ذبح من قبل طبيب بيطري مؤهل لتقييم الممارسة وتم استخدام استبيان لدراسة مستوى الوعي عند الجزارين. تمت مقارنة الممارسات مع الشروط المعيارية لهيئة الدستور الغذائي ومجلس فحص الصادرات في الهند.</p> <p>مجتمع الدراسة : المسالخ العاملة في منطقة باتنا</p> <p>عينة الدراسة :</p> <p>113 منشأة لبيع لحوم الدواجن في باتنا</p>	<p>النتائج:</p> <p>من بين 113 منشأة تم دراستها ، كان لدى الأغلبية (62.8%) مرافق بنية تحتية محدودة ، وخمسهم فقط (19.5%) لديهم ترخيص صالح للذبح. النظافة ، غير كافية في معظم المرافق (73.5 في المائة).</p> <p>معظم العمال (67%) كانوا بدون تعليم رسمي ولم يخضع أي منهم لأي نوع من التدريب الوظيفي.</p> <p>التوصيات :</p> <p>1. ضرورة إلزام جميع الجزارين بترخيص محلاتهم ومسالخهم.</p> <p>2. ضرورة التزام المسالخ بوجود طبيب بيطري يراقب عملية الذبح</p> <p>3. رفع الوعي لدى الجزارين والعاملين بضرورة الالتزام بالشروط الصحية</p> <p>4. ضرورة تكثيف الرقابة من</p>	<p>أوجه التلاقي:</p> <p>الدراستان مهتمتان بالشروط الصحية وتطبيقها في المسالخ و نعيبة قائمة تحقق لكل منشأة.</p> <p>أوجه الاختلاف:</p> <p>1. هذه الدراسة تقتصر على المنهج الوصفي</p> <p>2. هذه الدراسة لاتربط بين الفحص المخبري و الممارسات الصحية في المسالخ</p> <p>3. لا تتطرق هذه الدراسة الى انتشار السالمونيلا في لحوم الدواجن</p>

				<p>الجهات المختصة على هذه المنشآت .</p>	
<p>10</p>	<p>اسم الباحث: CLUJ-NAPOCA عنوان الدراسة: Poultry meat safety based on microbiological risk assessment in slaughtering and retail units(2013)</p>	<p>الأهداف العامة لهذا البحث هي: 1. تقييم المخاطر البيولوجية التي تمثلها الجراثيم المسببة للتلف ، فيما يتعلق بلحوم الدواجن ، في وحدات ذبح الدواجن . 2. تقييم المخاطر البيولوجية في الخطوط الرئيسية لانتاج لحوم الدواجن 3. استعراض عشوائي لخطة تحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة للوحدات المدروسة ، من أجل تحسين نظام إدارة سلامة الأغذية.</p>	<p>المنهجية : المنهج التجريبي من خلال جمع العينات من نقاط انتاج لحوم الدجاج في منطقة ترانسلفانيا مجتمع الدراسة : نقاط انتاج لحوم الدواجن في مدينة ترانسلفانيا(نقاط البيع الخاصة بالمسالخ) عينة الدراسة : تم جمع 72 عينة من لحوم الدواجن اخذت من 8 مجموعات بواقع 9جثث/شهر من شهر ابريل حتى ديسمبر /2011 من وحدات بيع وانتاج لحوم الدواجن(نقاط البيع الخاصة بالمسالخ) في ترانسلفانيا حيث اجريت الفحوصات الميكروبيولوجية في مختبرات التفتيش والتحكم في الانضباط للاغذية في كلية الطب البيطري لجامعة كلوج نابوكا</p>	<p>النتائج: 1.تم عزل بكتيريا ال pseudomonas و Aeromonas Enterobacteriaceae و 2. الحمولة الجرثومية الأولية تهيمن عليها الجراثيم mesophilic في حين أن الجراثيم psihrotrophic تصبح المهيمنة عند الاحتفاظ بالجثث لفترة أطول في درجة حرارة 0-4 درجة مئوية التوصيات: 1.الإجراءات الصارمة لممارسات النظافة الجيدة وممارسات التصنيع الجيدة لتجنب تلوث الجثث في مراحل مختلفة من المعالجة</p>	<p>اوجه التلاقي : كلا الدراستان تهتمان بدراسة منتجات مسالخ الدواجن والبحث في امكانية تلوثها. اوجه الاختلاف: 1.في هذه الدراسة تمت دراسة الحمولة الميكروبيولوجية في لحوم الدواجن المنتجة في المسالخ والمعروضة للبيع في نقاط بيع تابعة للمسالخ بينما في دراستي تهتم فقط في تلوث المنتجات في السالمونيلا وربط ذلك بالالتزام بالشروط الصحية المطبقة . 2.في هذه الدراسة تمت دراسة التلوث بعدد اكبر من الملوثات البكتيرية بينما في دراستي تم حصرها بالسالمونيلا.</p>

	<p>2.تحديد مرحلة الاستقبال وإزالة الأحشاء كנקطتي ضبط حرجة CCP في خطة HACCP للوحدة.</p>			
<p>أوجه التلاقي: 1.تربط الدراستان بين الالتزام بتطبيق الشروط الصحية خلال عمليات الذبح وسلامة المنتجات 2.تتشابه الدراستان في دراسة تلوث المنتجات بالسالمونيلا. أوجه الاختلاف: 1.تدرس هذه الدراسة أكثر من ملوث بكتيري (سالمونيلا ,ايكولاي,ستافيلوكوكس) بينما تقتصر دراستي على التلوث بالسالمونيلا . 2.قسمت هذه الدراسة عمليات الذبح الى ستة مراحل ودرست كل مرحلة على حدى بينما تم التعامل في دراستي مع عملية الذبح كوحدة واحدة.</p>	<p>النتائج: 1. يوجد تلوث في مجازر الدواجن الأوتوماتيكي في ولاية الخرطوم ، وكذلك في مجازر الذبح التقليدية 2. تم عزل أنواع البكتيريا (السالمونيلا والإيشرشيا كولاي والمكورات العنقودية الذهبية) من لحوم الدواجن في جميع مراحل التجهيز . 3 . ظهرت أعلى نسبة تلوث في جميع مراحل عمليات الذبح التقليدية. وأقل تلوث في عمليات المجازر الآلية. 4 . معظم عمليات ذبح الدواجن الأوتوماتيكية وعمليات الذبح التقليدية لا تطبق نظام</p>	<p>منهجية الدراسة: المنهج التجريبي مجتمع الدراسة : 1.مسالخ الدواجن الآلية في ولاية الخرطوم. 2.مسالخ الدواجن التقليدية في ولاية الخرطوم. عينة الدراسة : تم جمع (90)عينة من الذبائح من المسالخ الآلية . كذلك تم جمع(90)عينة من المسالخ التقليدية .</p>	<p>اهداف الدراسة: 1- تقييم الحمولة البكتيرية الكلية على لحوم الدواجن أثناء عملية الذبح في المسلخ الآلي وعمليات الذبح التقليدية. 2- عزل و تحديد السالمونيلا spp ، Escherichia Coli و Staphylococcus aureus في نقاط مختلفة أثناء عمليات الذبح 3 - مقارنة التعداد البكتيري الكلي وعزل السالمونيلا ، Escherichia Coli و Staphylococcus aureus في المجزر الآلي ، وعمليات الذبح التقليدية. 4-الكشف عن النقاط الحرجة ، التي يتعين السيطرة عليها للحد من التلوث في المسلخ الآلي الدواجن ، وعمليات الذبح التقليدية. 5. تحديد نقطة التلوث الميكروبي لإنشاء نقاط التحكم الحرجة (CCP) في المجزر الآلي للدواجن ، وعمليات الذبح التقليدية.</p>	<p>11 اسم الباحث: Abdelrhman Khalifa Omar عنوان الدراسة : Investigation of bacterial load and contamination of automatic and traditional poultry slaughtering processes by salmonella spp. ,Escherichia coli and staphylococcus aureus in Khartoum state –Sudan(2018)</p>

	<p>.HACCP التوصيات: 1. ضرورة تحديد المعايير الحالية للرقابة الميكروبيولوجية لضمان جودة وسلامة عملية ذبح الدواجن. 2. ضرورة إدارة المخاطر خلال عملية الذبح ومعالجة لحوم الدواجن.</p>				
12	<p>اسم الباحث: ABEER ISMAIL TOM ABLAH عنوان الدراسة: Assessment of Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices among Slaughterhouses Workers in Khartoum State-Sudan(2017)</p>	<p>اهداف الدراسة: تقييم معرفة سلوك وممارسات العاملين بمسلخين من مسالخ التصدير بولاية الخرطوم بشأن صحة وسلامة الغذاء</p>	<p>منهجية الدراسة: المنهج الوصفي مجتمع الدراسة: العاملين في مسلخين من مسالخ تصدير اللحوم في ولاية الخرطوم عينة الدراسة: (60) عاملا من عمال مسلخين من مسالخ تصدير اللحوم في ولاية الخرطوم</p>	<p>النتائج: 1- ابدى (95 %) من العاملين معرفة حول سلامة الغذاء. 2- أظهر المشاركون مستوى منخفض من المعرفة (56.10%) للتسمم حول اللحوم. التوصيات: 1. ينبغي وضع وتنفيذ استراتيجيات تدريبية مناسبة لتحسين المعرفة والمواقف الناتجة عنها ممارسات العمال في المسالخ. 2. ينبغي إجراء المزيد من</p>	<p>أوجه التلاقي: 1. اهتمت الدراستان بمدى تطبيق العاملين للشروط الصحية خلال عمليات التعامل مع الذبائح . 2. الدراستان تهتمان بدراسة الشروط الصحية المطبقة في المسالخ. أوجه الاختلاف: 1. هذه الدراسة تقتصر على دراسة مدى الوعي لدى العاملين في المسالخ والشروط الصحية في المسالخ . 2. لا تدرس هذه الدراسة الملوثات</p>

<p>البكتيرية خلال عمليات الذبح . 3. تقتصر هذه الدراسة على المنهج الوصفي بينما دراستي مزيج بين المنهج التجريبي والوصفي.</p>	<p>البحوث والدراسات حول سلامة الأغذية.</p>			
<p>أوجه التلاقي: 1.الدراسات تدرسان مدى الالتزام بتطبيق الشروط الصحية خلال عمليات الانتاج 2.توضح الدراسات أهمية تطبيق الشروط الصحية العالمية في عمليات الذبح وتجهيز الدواجن. أوجه الاختلاف: 1.تنتهج هذه الدراسة المنهج الوصفي بينما تنتهج دراستي على المنهج التجريبي والمنهج الوصفي 2.تكتفي هذه الدراسة بدراسة الشروط الصحية ومدى الالتزام بتطبيقها بينما تربط دراستي بين الشروط الصحية وسلامة المنتجات وخلوها من بكتيريا السالمونيلا.</p>	<p>النتائج : خلصت الدراسة إلى أن ممارسات النظافة المستخدمة من قبل الجهات الفاعلة المختلفة لسلسلة اللحم لا تزال بعيدة جدا عن المعيار الذي أوصت به EPIG ، منظمة الأغذية والزراعة / منظمة الصحة العالمية. التوصيات: تطبيق الجهات الفاعلة وذات العلاقة لمعايير منظمة الاغذية والزراعة وكذلك لمنظمة الصحة العالمية بما يخص لحوم الدواجن.</p>	<p>منهجية الدراسة: المنهج الوصفي مجتمع الدراسة: مزارعو الدواجن والعاملون في محلات بيع الدواجن وتجار الدواجن واصحاب معارض بيع لحوم الدواجن في محافظة كاسكي في نيبال. عينة الدراسة: 40 مزارع دواجن من 4 مواقع في كاسكي كذلك تم مقابلة 4 تجار دجاج و 5 جزارين في المنطقة .</p>	<p>أهداف الدراسة: تقييم الممارسات الصحية الحالية في سلسلة قيمة دجاج التسمين من أجل التوصل إلى اقتراحات لتحسين ممارسات النظافة من أجل تحسين سلامة الأغذية من لحم الفروج في مقاطعة Kaski في نيبال.</p>	<p>13 اسم الباحث: Krishna Prasad Subedi عنوان الدراسة : An assessment of Good hygienic practices of broiler value chain of Kaski district of Nepal (2019)</p>

<p>النتائج:</p> <p>1- 89.3 % من العينات كانت ضمن النطاق المقبول من بكتيريا S. aureus ضمن المواصفات القياسية ، في حين كانت 10.7 % من العينات أعلى من المعيار 2- اظهرت النتائج 35 % من عينات اللحم امتثل للمواصفات القياسية الخاصة ببكتيريا ال E.coli ، في حين 65 % من العينات هي أعلى من المواصفات القياسية.</p> <p>3- اظهرت النتائج ان (83.3%) من الدجاج الطازج و (46.7%) من اللحم المجمد نسبة ال E.coli أعلى من المواصفات القياسية. كان هناك علاقة ملحوظة بين نوع العينة والكوليفورم (p value = 0.029).</p> <p>4- أن 93.7 % من العينات كانت سلبية بالنسبة للسالمونيلا ،</p> <p>اوجه التلاقي:</p> <p>1. كلا الدراستين تدرس مدى انتشار السالمونيلا في منتجات الدواجن (لحوم)</p> <p>2. كلا الدراستين تعتمدان على نفس النمط في عزل السالمونيلا</p> <p>3. تتشابه الدراستان في طريقة زراعة البكتيريا وكذلك اكتفت الدراستان بعزل السالمونيلا من خلال الزراعة دون اللجوء الى طرق اخرى .</p> <p>اوجه الاختلاف:</p> <p>1. ركزت هذه الدراسة على عزل اكثر من نوع من البكتيريا (e.coli+staphylococcus) بالاضافة الى السالمونيلا بينما اقتصرت دراستي على السالمونيلا</p> <p>2. تربط دراستي مابين تطبيق الشروط الصحية في المسالخ الخاصة بالدواجن وحول السالمونيلا من المنتجات.</p> <p>3. في هذه الدراسة كانت عينة</p>	<p>المنهجية:</p> <p>المنهج التجريبي</p> <p>مجتمع الدراسة:</p> <p>غطت منطقة الدراسة المحافظات الخمس في قطاع غزة (شمال غزة وغزة المدينة ، المنطقة الوسطى ، خان يونس ورفح). وشملت عينات اختبارها 6 عينات من مفروم اللحم المجمدة ، 6 عينات من اللحم المفروم الطازج ، 6 عينات من اللحم المجمدة ، 6 عينة من اللحم الطازجة ، و 6 عينات من الدجاج الطازج. أجريت جميع الاختبارات الأغذية والمياه (وزارة الصحة الفلسطينية).</p> <p>عينة الدراسة:</p> <p>30 عينة تم أخذ العينات من بعض المجازر المحلية في قطاع غزة من قبل الباحث.</p> <p>كان برنامج أخذ العينات بين فبراير ومارس 2013.</p> <p>تتألف كل وحدة عينة من الحد الأدنى من</p>	<p>أهداف الدراسة هي التحقيق في وجود أنواع السالمونيلا في اللحوم الطازجة والمجمدة في قطاع غزة.</p> <p>1. تحديد توزيع السالمونيلا في مختلف محافظات قطاع غزة.</p> <p>2. المقارنة بين اللحوم الطازجة والمجمدة من حيث تلوثها بالسالمونيلا.</p> <p>3. المقارنة بين أنواع السالمونيلا ومسببات الأمراض الأخرى.</p>	<p>اسم الباحث:</p> <p>Shorok. R. El Nakhala</p> <p>عنوان الدراسة :</p> <p>Salmonella spp. in Fresh and Frozen Meat in Gaza Strip(2013)</p>	<p>14</p>
--	---	--	--	-----------

<p>الدراسة مجموعة من لحوم حمراء وكذلك لحوم دواجن بينما عنيت دراستي بلحوم الدواجن الطازجة.</p>	<p>في حين كانت 7.3 % إيجابية ، وبالتالي ، لم تمثل للمعايير . التوصيات: المزيد من الدراسات لتحديد مستويات السالمونيلا المصلية السائدة في فلسطين</p>	<p>g150. تم جمع العينات في أكياس معقمة</p>		
<p>النتائج: 1. تم عزل سبعة وثمانون بكتيريا سالبة الجرام من 102 عينة بقيت 15 عينة أظهرت عدم وجود نمو البكتيريا. تنتمي البكتريا المعزولة إلى 7 أجناس شملت أنواع (Pseudomonas 24) (Proteus 21) Yersinia ، (Klebsiella17) (12) (Escherichia coli 8) ، وأنواع السالمونيلا (3) وأنواع الشيفيلا (2) 2. تم عزل اثنين من عزلات السالمونيلا انترتيديس من الأمعاء من الشركة العربية لتنمية</p> <p>اوجه التلاقي: 1.اهتمت الدراستان بدراسة بكتيريا السالمونيلا في الدواجن 2.الدراستان انتهجتا المنهج التجريبي في فحص السالمونيلا اوجه الاختلاف: 1.تطرقت هذه الدراسة لدراسة الملوثات البكتيرية في الدجاج اللحم والبياض بينما اهتمت دراستي بدراسة التلوث بالسالمونيلا في لحوم الدجاج اللحم</p>	<p>النتائج: 1. تم عزل سبعة وثمانون بكتيريا سالبة الجرام من 102 عينة بقيت 15 عينة أظهرت عدم وجود نمو البكتيريا. تنتمي البكتريا المعزولة إلى 7 أجناس شملت أنواع (Pseudomonas 24) (Proteus 21) Yersinia ، (Klebsiella17) (12) (Escherichia coli 8) ، وأنواع السالمونيلا (3) وأنواع الشيفيلا (2) 2. تم عزل اثنين من عزلات السالمونيلا انترتيديس من الأمعاء من الشركة العربية لتنمية</p>	<p>منهجية الدراسة: المنهج التجريبي مجتمع الدراسة: مصدر العينات كان دجاجًا مريضًا (لحم وبياض) التي تم اختيارها من 11 مزرعة دواجن ومؤسسات في الخرطوم خلال الفترة من يونيو إلى أغسطس 2006. عينة الدراسة: 102 عينة منها (60) دجاج لحم و (40) دجاج بياض وكانت كالتالي (25كبد, 24 قلب, 24مبايض, 27 امعاء) (60) عينة دم.</p>	<p>اهداف الدراسة: تتلخص اهداف الدراسة في تحديد انتشار السالمونيلا في ولاية الخرطوم في الدجاج اللحم والبياض</p>	<p>15 اسم الباحث: Hiba Hashim Mohamed Ali Ziada عنوان الدراسة: Isolation and Identification of Salmonella species from Chickens in Khartoum State (2007)</p>

<p>مخزون الحياة ، في حين تم عزل عزلة واحدة من السالمونيلا أريزونا من الكبد من مزارع أم درمان ولم يتم الحصول على عزلات من مختبرات الأبحاث البيطرية المركزية أو العيادة البيطرية الجامعية التوصيات: 1. هناك حاجة إلى مزيد من الدراسات للتحقيق في العلاقة بين داء السلمونيلا في الطيور والصحة العامة بولاية الخرطوم. 2. تطبيق إجراءات التشخيص السريع (مثل PCR) 3. هناك حاجة لتتبع مصادر العدوى والمساعدة في التشخيص السريع.</p>			
--	--	--	--

2.2.2- التعقيب على الدراسات السابقة:

تم استعراض (15) دراسة سابقة أجريت في بيئاتٍ متنوعة، وخلال فتراتٍ معينة تراوحت بين (2004-2019). وقد تناولت الدراسات السابقة فحص مدى تلوث الدواجن بالسالمونيلا ومدى تحقيق السلامة الغذائية للمنتج النهائي حيث وجد هنالك أهداف متعددة ومشاركة بين دراسة الباحث والدراسات السابقة في اجراء الفحوصات المخبرية لمعرفة مدى خلو لحوم الدواجن من بكتيريا السالمونيلا، في حين أنّ الدراسة الحالية تختلف عن الدراسات السابقة كونها بالإضافة إلى فحص عينات مخبرية قامت بدراسة الشروط الصحية في المسالخ من خلال استبانة مقابلة تحتوي على ثلاث محاور وهي(الشروط الصحية الخاصة بالمسلخ، الشروط الصحية الخاصة بالمنتج، الشروط الصحية الخاصة بالعاملين في المسلخ).

وتناولت إحدى الدراسات تطوير تقنية خاصة لإزالة التلوث من لحوم الدواجن للحفاظ على طعم وأنسجة اللحوم ودراسة مدى تلوث لحوم الدواجن بالميكروبات المرضية خلال ذبح ونقل الدواجن لتوفير الحماية للمستهلكين والتأكد على تأمين السلامة الغذائية.

بعض الدراسات تناولت تقييم الممارسات الصحية المتبعة في سلسلة محلات إنتاج الدواجن الصغيرة وأثرها على سلامة الأغذية ومدى تطبيقها وضرورة الالتزام بها والتعرف عليها من أجل حث المزارعين على اتخاذ التدابير اللازمة المتعلقة بحماية الأغذية وتطبيق مفهوم من الحقل الى المائدة.

وتوصلت دراسة (ABEER,2017) إلى ظهور مستوى منخفض من المعرفة حول التسمم من جراء تناول اللحوم الملوثة بالميكروبات التي تنقلها الأغذية بسبب قلة التشريعات المتعلقة في تنفيذ إستراتيجيات تدريبية مناسبة لتحسين المعرفة والمواقف الناتجة عن ممارسة العاملين في المسالخ.

ولم يتم التطرق في الدراسات السابقة والدراسة الحالية حول دراسة الممارسات الزراعية المتبعة في دخل مزارع تربية الدجاج اللاحم حيث كانت جميعها تدرس مدى تلوث الدواجن بالبكتيريا في المسالخ حتى وصول المستهلك للخروج في خطوط توجيهية وإرشادية حول كيفية تطبيق الممارسة الزراعية الجيدة من المزرعة الى المنتج النهائي وتشخيص دور الممارسات الزراعية المتبعة في تحقيق السلامة الغذائية في مسالخ الدواجن.

وأكدت الدراسات السابقة وخاصة دراسة (El Nakhala، 2013) على ضرورة إجراء هذا البحث في الضفة الغربية وقطاع غزة لتقديم بيانات وطنية موسمية بشأن السالمونيلا في الغذاء والتي أظهرت تلوث المياه في بكتيريا السالمونيلا بنسبٍ عالية، وهو أحد العوامل التي دفعتني لإجراء هذه الدراسة بالإضافة إلى اعتماد المستهلكين على استهلاك لحوم الدواجن بشكلٍ كبيرٍ للتأكد من مدى التزام مسالخ الدواجن للشروط الصحية.

1.2.2.2 - الإستفادة من الدراسات السابقة:-

1. استفاد الباحث من الدراسات السابقة في إثراء الإطار النظري للدراسة الحالية.
2. استفاد الباحث من الدراسات السابقة في تحديد محاور وأبعاد ومتغيرات الدراسة.
3. استفاد الباحث من الدراسات السابقة في اختيار منهج الدراسة والأساليب الإحصائية المتبعة والكيفية التي تمت بها تحليل البيانات وتفسير النتائج ومقارنتها.
4. استفاد الباحث من الدراسات السابقة في بناء أداة الدراسة وطرق سحب العينات وإعداد الاستبانة وتشكيل فقراتها.
5. استفاد الباحث من المصادر والمراجع التي اعتمدت عليها الدراسات السابقة لتوفير الوقت والجهد.

جدول رقم (2.3) الفجوة البحثية بين الدراسة الحالية والدراسات السابقة

الدراسات السابقة	الفجوة البحثية	الدراسة الحالية
ركزت اغلب الدراسات السابقة على فحص مدى تلوث الذبائح بالملوثات الميكروبية.	لم تركز الدراسات السابقة على دراسة بيئة العمل (المسلخ).	تركز الدراسة الحالية على معرفة مدى تلوث منتجات مسالخ الدواجن المرخصة ببكتيريا السالمونيلا
ركزت اغلب الدراسات السابقة على دراسة معرفة وعي العاملين من التسممات الغذائية الناتجة عن تناول اللحوم الملوثة بالميكروبات.	لم تركز الدراسات السابقة على مدى التزام المسالخ بالشروط الصحية	تركز الدراسة الحالية على معرفة مدى التزام مسالخ الدواجن بالشروط الصحية الخاصة بالمنتج والمسلخ والعاملين.
ركزت اغلب الدراسات السابقة على تقييم المخاطر البيولوجية في الخطوط الرئيسية لإنتاج لحوم الدواجن وتحليل المخاطر ونقاط الرقابة الحرجة للوحدات المدروسة، من أجل تحسين نظام إدارة سلامة الأغذية.	لم تركز الدراسات السابقة على تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المسالخ.	تركز الدراسة الحالية على معرفة مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى للمتغيرات الديمغرافية.

الفصل الثالث

3. منهجية الدراسة وإجراءاتها

1.3- منهج الدراسة

قام الباحث بإتباع المنهج الوصفي والتجريبي لملائمته أغراض هذه الدراسة، وهو المنهج الذي يهتم بالظاهرة كماً ونوعاً وذلك بدراسة "مدى تطبيق الشروط الصحية في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية وأثرها على سلامة المنتجات (2018-2019)" لكون هذا المنهج يهتم بوصفها وصفاً دقيقاً ويعبر عنها تعبيراً كيفياً وكمياً بإعطاء وصفٍ كمّي وكيفي يوضح مقدارها أو حجمها ودرجات ارتباطها مع الظواهر الأخرى، وتفسيرها والتنبؤ بها، حيث اعتمد الباحث على مصادر المعلومات ذات الصلة بموضوع الدراسة، التي تم إعدادها بناء على الإطار النظري والدراسات السابقة.

2.3- مجتمع الدراسة

تكوّن مجتمع الدراسة من جميع مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية، وعددهم (9مسالخ)، للعام (2018-2019م)، حيث قام الباحث بإجراء الدراسة على مسالخ الدواجن التي تحمل ترخيصاً من وزارة الاقتصاد الوطني الحاصلة على إذن تشغيل من وزارة الزراعة، وعددها (6) مسالخ موزعه على وسط وشمال وجنوب الضفة الغربية، تتراوح مساحتها بين (1400 - 15000 متر مربع)، وطاقتها الإنتاجية (500-20000) من الطيور، وكان مجتمع الإسابيان هو المدراء التنفيذيين لجميع المسالخ المرخصة.

جدول رقم (3.1): عدد المسالخ والفقّاسات العاملة في فلسطين.

المنطقة	عدد مسالخ الطيور	عدد الفقّاسات	عدد مسالخ الماشية
فلسطين	10	36	16
الضفة الغربية	9	22	10
شمال الضفة الغربية	5	18	5
وسط الضفة الغربية	1	1	1
جنوب الضفة الغربية	3	3	4
قطاع غزة	1	14	6
المجموع	10	36	16

3.3- عينة الدراسة

قسّمت عينة الدراسة إلى قسمين وذلك بأخذ عينات مخبرية من المسالخ المرخصة وإجراء مقابلات لتعبئة استبيان للحصول على البيانات المتعلقة في الشروط الصحية الخاصة بالمسوخ والمنتج والعاملين وذلك وفق الآتي:-

1.3.3- عينات مخبرية : - تم أخذ عينات من منتجات المسالخ المرخصة بواقع (30) عينة من دجاج لاحم من كل مسلخ وتم استبعاد عينة واحدة من عينات الدجاج اللاحم و (25) عينة من مسلخ الحبش، وتم تحديد عدد العينات التي تم فحصها بالاتفاق مع مختبر السلامة الغذائية التابع لوزارة الزراعة وفقاً للإمكانات والموارد المتاحة المختبر، والعينات عبارة عن أجزاء من اللحوم الجاهزة داخل المسالخ والمعدة للتسويق حيث تم أخذ العينات من جلد الرقبة للذبائح حسب المواصفات الأوروبية (EU legislation 2073/2005).

حرص الباحث خلال اخذ العينات على تنوع مصادر الدواجن قدر الإمكان, بحيث تم أخذ العينات من المسالخ من مصادرٍ متنوعةٍ قدر الإمكان. فبعض المسالخ تم أخذ العينات خلال الفترة التي تم فيها سحب العينات من مصدرين وبعضها من مصدرٍ واحد حسب مصدر الطيور الواردة إلى المسلخ وقت اخذ العينات .

تم أخذ العينات في شهر أيلول وتشرين الاول من عام 2018، وكان الباحث حريصاً على أخذ العينات وإرسالها إلى مختبرات السلامة الغذائية في العروب بأسرع وقت ممكنٍ وبنفس اليوم الذي تم به أخذ العينات، كما كان حريصاً على حفظ العينات في عبواتٍ نظيفةٍ و معقمةٍ للحصول على نتائج دقيقة قدر الإمكان.

1.1.3.3- المواد والأدوات

1- المعدات والأدوات:

- ✓ ديب فريزر.
- ✓ ثلاجة .
- ✓ حاضنة (Incubater) لزراعة السالمونيلا بدرجة حرارة 37°م.
- ✓ ماصات.
- ✓ Stomacher.
- ✓ الأوتوكلاف (Autoclave).
- ✓ شعلات بنس.

- ✓ أنواع مختلفة من الأواني الزجاجية مثل القوارير والأكواب وغيرها.
- ✓ أكواب بلاستيكية معقمة.
- ✓ ميزان الكتروني حساس.
- ✓ مشرط معقم.
- ✓ حمام مائي.

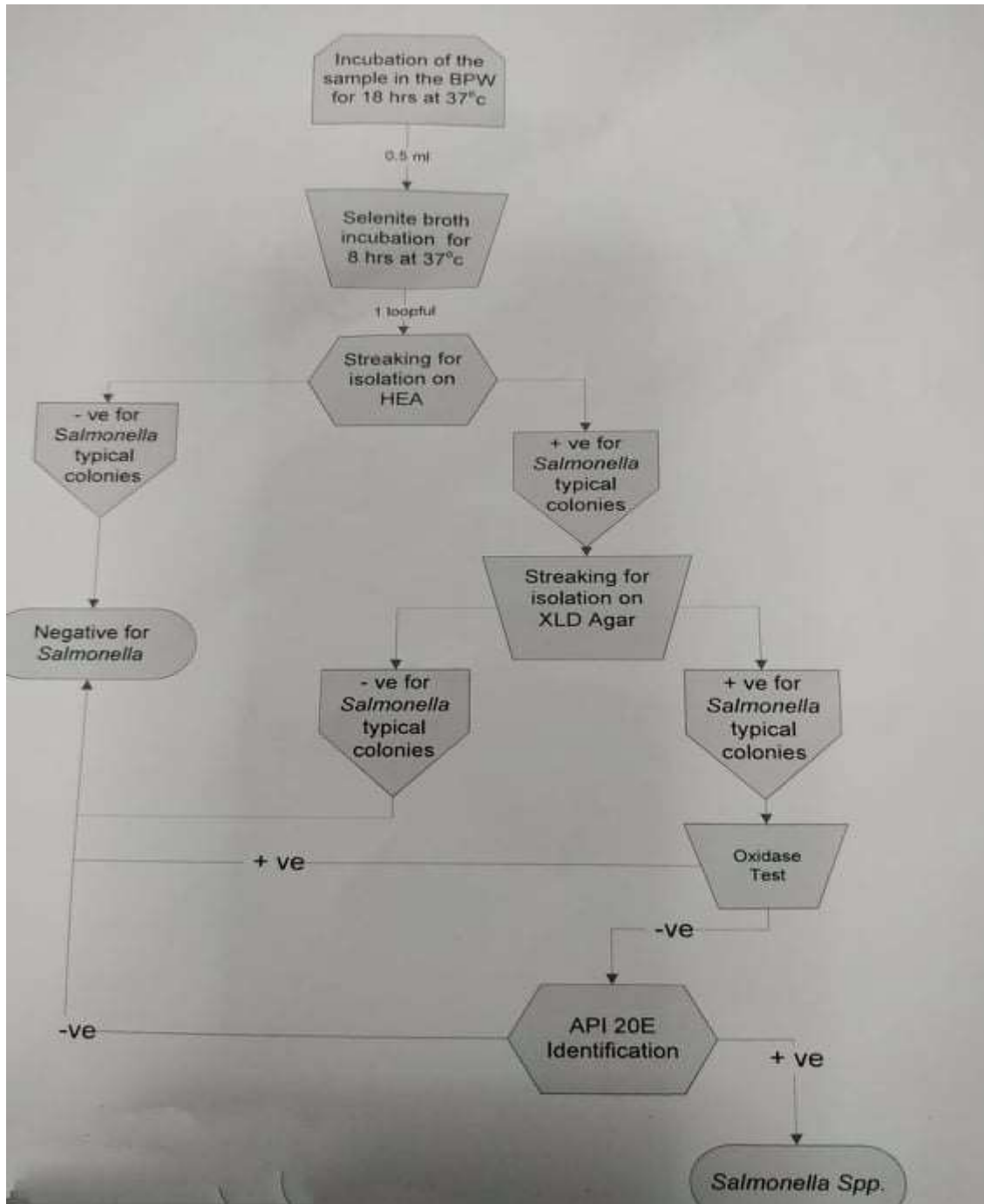
2- الأوساط الزرعية:

- ✓ pre enriched media .
- ✓ lactose broth .
- ✓ rababort broth .
- ✓ Xylose lysine desoxycholate agar .
- ✓ henkton agar .
- ✓ nuterint agar .
- ✓ API .

3- جمع العينات: تم جمع العينات من كل مسلخ على حدى، وتم وضع عينات جلد الرقبة في حاويات بلاستيكية معقمة في صندوقٍ ثلجيٍّ، ونقلت إلى المختبر في غضون 2-3 ساعات ، تم فحص العينات بمجرد وصولها إلى المختبر.

4- معالجة العينات:

بعد استقبال العينات و ترقيمها من قبل مختبر السلامة الغذائية تم وضع قطع جلدة الرقبة التي تزن (25) غرام في محلول (pre enriched media) وهو عبارة عن (lactose broth)، وتم وضع المحلول في أكياسٍ معقمة وعمل تجانس لها من خلال جهاز ال (stomacher)، ثم تم وضعها في الحاضنة (incubater) لمدة (24) ساعة، وتم بعدها زراعتها على وسط خاص (selective media) يسمى (rababort broth) وهو وسط خاص ببيكتيريا السالمونيلا، ثم تم زراعة جزء من المحلول على وسط (xld agar) (Xylose lysine desoxycholate agar) لمدة 24 ساعة وعلى وسط (henkton agar) لمدة 24 ساعة أيضاً، وعندما ظهرت بؤر من البكتيريا على الوسطين السابقين تمت الزراعة (subculture) من هذه البؤر على وسط (nuterint agar) ولمدة 24 ساعة، وبعد ظهور نمو بؤر بكتيريّة على هذا الوسط تم اللجوء لاستعمال (API) ولمدة 24 ساعة للتأكد من وجود السالمونيلا .



الشكل (1.3): مخطط الكشف عن بكتيريا السالمونيلا.

The API system

API 20 E after incubation...Positive results for all tests :



API 20 E after incubation...Negative results for all tests :



2.3.3 - عينة استبانة المقابلة

تم القيام بجمع البيانات من المسالخ المرخصة وهي عينة مسح شامل وذلك من خلال استبانة مقابلة مع المدراء التنفيذيين لتلك المسالخ حيث كانت خصائص عينة الدراسة من المستجيبين حسب متغيراتها كما يلي:

جدول (2.3): توزيع عينة الدراسة حسب متغيراتها الضابطة

المتغير	التصنيف	التكرار	النسبة المئوية %
الموقع	شمال	4	66.6
	وسط	1	16.7
	جنوب	1	16.7
	المجموع	6	100.0
نوع الوظيفة (الموظف المسؤول)	ضابط جودة	1	16.7
	طبيب بيطري	4	66.7
	مسؤول إنتاج	1	16.7
	المجموع	6	100.0
المؤهل العلمي	بكالوريوس طبيب بيطري	4	66.7
	بكالوريوس	2	33.3
	المجموع	6	100.0
الدوام	دوام كامل	3	50.0
	دوام جزئي	3	50.0
	المجموع	6	100.0
سنوات الخبرة	أقل من 5 سنوات	2	33.3
	5 سنوات وأقل من 10 سنوات	1	16.7
	10 سنوات وأقل من 15 سنة	3	50.0
	المجموع	6	100.0

يتضح من الجدول رقم (2.3) توزيع عينة الدراسة حسب متغيراتها الضابطة، حيث يبين الجدول المستويات الخاصة بكل متغير من متغيرات الدراسة ، وتكرار كل مستوى ونسبته المئوية من النسبة الكلية للعينة .

4.3- أداة الدراسة

اعتمدت الدراسة المتمثلة في "مدى تطبيق الشروط الصحية في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية وأثرها على سلامة المنتجات (2018-2019)" على مصدرين أساسيين هما البيانات الأولية والبيانات الثانوية، فالبيانات الثانوية تم تجميعها من الأبحاث والدراسات الخاصة (الصحة،الاقتصاد الوطني،الزراعة ، مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية والجهاز المركزي للإحصاء) والكتب والدراسات الأكاديمية المتعلقة بموضوع الدراسة، في حين البيانات الأولية تم الحصول عليها من خلال:-

- 1- البيانات النوعية : حيث تم دراستها من خلال سحب عينات من مسالخ الدواجن المرخصة في المحافظات الشمالية وإجراء الفحص المخبري للتعرف على مدى سلامتها من بكتيريا السالمونيلا.
- 2- البيانات الكمية:- استخدم الباحث الاستبانة كأداة لدراسته على العاملين في المسالخ وهي عينة مسح شامل لجميع المسالخ المرخصة، وتضمنت الاستبانة ثلاثة محاور هي : (الشروط الصحية الخاصة بالسلخ، و الشروط الصحية الخاصة بالمنتج، والشروط الصحية الخاصة بالعاملين في المسالخ)، وقد قام الباحث بتصميمها وتطويرها كأداة لجمع المعلومات، وذلك وفقاً للخطوات الآتية:

1. مراجعة الأدب النظري المتعلق بواقع الشروط الصحية .
2. مراجعة الأبحاث والدراسات والكتب التي بحثت في موضوع أثر تطبيق الشروط الصحية .
3. المناقشات والأفكار مع المتخصصين في مجال الدراسة .

وقد تكونت أداة الدراسة (الاستبانة) من جزأين:

الجزء الأول: ويشمل المعلومات الأولية عن المستجيب الذي سيقوم بتعبئة الاستبانة.

الجزء الثاني: واشتمل على (53) فقرة موزعة على ثلاثة محاور هي : (الشروط الصحية الخاصة بالسلخ، و الشروط الصحية الخاصة بالمنتج، والشروط الصحية الخاصة بالعاملين في المسالخ) من خلال مقياس ليكرت الخماسي، يبدأ بالدرجة (أوافق بشدة) وتُعطى (5) درجات ، ثم (أوافق) وتُعطى

(4) درجات، ثم (محايد) وتعطى (3) درجات، ثم (لا أوافق) وتعطى درجتين، و(لا أوافق بشدة) وتعطى درجة واحدة (ملحق 3) . والجدول التالي يوضح ذلك:

جدول (3.3): مفتاح تصحيح فقرات أداة الدراسة حسب مقياس ليكرت الخماسي

المحور	الاستجابة	أوافق بشدة	أوافق	محايد	لا أوافق	لا أوافق بشدة
1، و2، و3	التقدير	5	4	3	2	1

وقد تكونت الأداة من (53) فقرة كما يبين الجدول رقم (4.3)

جدول (4.3): فقرات الاستبانة تبعاً لمجالاتها

الرقم	المحور	عدد الفقرات
1	الشروط الصحية الخاصة بالسلخ	22
2	الشروط الصحية الخاصة بالمنتج	20
3	الشروط الصحية الخاصة بالعاملين في السلخ	11
	المجموع	53

5.3- صدق الاختبار: Test Validity

1.5.3- الصدق الظاهري:

تم عرض أداة الدراسة على مجموعة من المحكمين المختصين في مجالات متعددة (الزراعة، الاقتصاد، الاحصاء، المختبرات، الادارة)، وقد طلب من المحكمين إبداء الرأي في فقرات أداة الدراسة من حيث صياغة الفقرات، ومدى مناسبتها للمجال الذي وُضعت فيه، إما بالموافقة عليها أو تعديل صياغتها أو حذفها لعدم أهميتها، وقد رأى المحكمون بضرورة إعادة صياغة بعض الفقرات. قد تكونت أداة الدراسة

في صورتها النهائية من ثلاثة محاور و (53) فقرة وبذلك يكون قد تحقق الصدق الظاهري للإستبانة، وأصبحت أداة الدراسة في صورتها النهائية (ملحق 4) .

2.5.3- صدق البناء

للتحقق من صدق بناء مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية(2018-2019م) تم استخدام معامل ارتباط بيرسون، حيث تم استخراج قيم معاملات ارتباط الفقرة بالمقياس ككل وذلك لعينة الدراسة نفسها كون الأسلوب المتبع هو أسلوب المسح الشامل لصغر حجم مجتمع الدراسة وقد كانت العينة الإستطلاعية هي نفسها مجتمع الدراسة ، كما هو مبين في الجدول (5.3) .

رقم الجدول (5.3): قيم معاملات ارتباط المحاور بالدرجة الكلية

معامل ارتباط المجال مع الدرجة الكلية	المحور	رقم المحور
*0.830	الشروط الصحية الخاصة بالمسلخ	1
*0.966	الشروط الصحية الخاصة بالمنتج	2
*0.882	الشروط الصحية الخاصة بالعاملين في المسلخ	3

رقم الجدول (6.3):صدق الاتساق الداخلي / بأستخدام معاملات الارتباط بين كل فقرة والمجال الذي تنتمي إليه.

الرقم	الفقرات	قيمة الارتباط
المحور الاول الشروط الصحية الخاصة بالمسلخ		
1.	موقع المسلخ مقام بعيداً عن المناطق العمرانية	*0.775
2.	موقع المسلخ بعيداً عن المنشآت الغذائية.	*0.728
3.	موقع المسلخ بعيداً عن أي منشأة صناعية أخرى غير غذائية ذات تأثير سلبي على البيئة.	*0.623
4.	الموقع محمي من الآفات والقوارض.	*0.586

0.863**	يتوفر بالموقع مصدر دائم للتيار الكهربائي.	5.
0.631*	يتوفر بالموقع مصدر دائم للمياه الصالحة للإستهلاك الآدمي والخدمات المساعدة الأخرى.	6.
0.802**	يوجد فصل واضح ومميز بين شبكة المياه المعدة للاستخدام في التصنيع عنها في عمليات التنظيف .	7.
0.698*	توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي والتخلص من النفايات الصلبة.	8.
0.355*	تتوفر مصائد لترسيب الدهون والمخلفات الصلبة في نظام الصرف الصحي.	9.
0.606*	يوجد فصل في نظام الصرف الصحي للشبكة داخل المصنع عن شبكة المجاري.	10.
0.535*	يتوفر في المسلخ مغطس في مدخل المبنى لوضع محلول للتطهير.	11.
0.780*	يتوفر في المسلخ ثلاجات للتبريد وثلاجات للتجميد تتناسب مع الطاقة الإنتاجية	12.
0.650*	يتوفر في المسلخ مجسات للحرارة والرطوبة.	13.
0.678*	ارتفاع السقف مناسب و أملس ومستوي ويتكون من مواد مقاومة للاحتراق وعازلة للحرارة ولا تتأثر بالرطوبة.	14.
0.705*	الجدران تتكون من بلاط او مطلية في مواد طلاء آمنه غير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق ومصممة بشكل سهل التنظيف.	15.
0.793**	تتكون أرضية المسلخ من نوع جيد من البلاط أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة المانعة للإنزلاق عالية المقاومة وميلانها مناسب ومصممة بشكل سهل التنظيف	16.
0.803**	الأبواب مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف .	17.
0.655*	الأبواب مزودة بستائر مانعة لدخول الحشرات والقوارض.	18.
0.490*	النوافذ مصممة بطريقة تمنع تراكم الأتربة والملوثات وقابلة للفتح لتأمين التهوية الطبيعية وسهلة التنظيف.	19.
0.886**	يتوفر مكان مخصص لتنظيف الشاحنات بعد تفريغ الطيور.	20.
0.798**	يتوفر في الموقع حاويات مغطاة ومانعة للتسرب .	21.
0.878**	يتم التخلص وترحيل الحاويات بشكل دوري.	22.
المحور الثاني الشروط الصحية الخاصة بالمنتج		
0.696*	يقوم الطبيب البيطري بفحص الشهادات الصحية لكافة الطيور قبل	1.

	الاستلام.	
0.580*	يتم فحص عينات دورية لمنتجات الدواجن للتأكد من خلوها من بكتيريا السالمونيلا.	2.
0.779**	يتوفر نظام لمنع خلط الطيور القادمة من مزارع مختلفة أو حظائر مختلفة وتحديد وقت منفصل لكل مزرعة دواجن.	3.
0.638*	يتم التخلص من الطيور الميتة والمخلفات بشكل يضمن عدم تلوث البيئة.	4.
0.755**	يتم التأكد من إتمام عملية الإدماء للطيور بالشكل الصحيح.	5.
0.783**	يتم إزالة الرؤوس والأرجل بعد فحص اللحوم.	6.
0.838**	يتم شطف الذبائح قبل نزع الأحشاء.	7.
0.803**	يوجد انسياب منتظم في جميع مراحل العمل مرحلة الذبح - السمط - نزع الريش - إزالة الأحشاء - التقطيع التبريد - التغليف ، التعبئة والتخزين . لضمان منع التلوث.	8.
0.830**	يتوفر نظام يميز بين لحوم الدجاج المبردة واللحوم المجمدة من حيث طريقة الحفظ ودرجات الحرارة وتاريخ صلاحيتها.	9.
0.780*	الأجهزة والمعدات على خط الانتاج مؤهلة لتكشف المواد الدخيلة (الملوثات الفيزيائية مثل الخشب او الزجاج او البلاستيك ... وغيرها).	10.
0.710*	يتم المحافظة على اللحوم وعدم تعرضها لأي تلوث خلال إنتاجها وتسويقها.	11.
0.730*	يوجد أجهزة لمراقبة درجات الحرارة في منطقة التخزين بحيث يتم تسجيل الحرارة من فترة لأخرى.	12.
0.655*	يوجد نظام لتعقيم السكاكين وأدوات الذبح بشكل متعاقب في عملية الذبح.	13.
0.783**	يتوفر نظام خاص بالمواد الكيماوية وكيفية ومواعيد استعمالها المستخدمة في عمليات تطهير المعدات و أرضيات المسلخ.	14.
0.893**	يوجد تنظيف فوري لجميع أنحاء المسلخ ويتم التطهير بشكل يومي لجميع الأماكن والمعدات الخاصة بالمسلخ.	15.
0.0850**	يتم تعبئة وتغليف المنتج بطريقة تحمي المنتج النهائي من عوامل التلوث.	16.
0.790*	يتم تخزين المنتجات الجاهزة للاستخدام النهائي في منطقة مختلفة	17.

	وملائمة عن المواد الأولية.	
0.862**	المنتجات المصنعة والجاهزة للتسويق تكون واضحة ومميزة وتحمل بطاقات بيان ومخزونة في ثلاجات منفصلة في المسلخ.	18.
0.790*	يوجد مصائد للحشرات تعمل بشكل جيد.	19.
0.722*	يمنع دخول الحيوانات الاليفة الى المسلخ.	20.
المحور الثالث الشؤون الصحية الخاصة بالعاملين في المسلخ		
0.775*	تقوم المنشأة بوضع الاجراءات والسياسات الخاصة بالنظافة الشخصية مثل غسل اليدين والقيود على الأكل والشرب واللباس الخاص... وغيرها.	1.
0.702*	تقوم المنشأة بالإشراف على تنفيذ وتوثيق الاجراءات والسياسات الخاصة بالنظافة الشخصية.	2.
0.860**	يتم التحقق من أن جميع العاملين حاصلين على شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض السارية والمعدية.	3.
0817**	يتم إلزام العاملين بلباس خاص ونظيف(افرهول وقبعات).	4.
0.638*	هنالك مغاسل يدوية او أوتوماتيكية كافية للعاملين.	5.
0.855**	يتوفر غرف خاصة لغير العاملين.	6.
0.783*	يوجد رقابة صارمة وقيود على حركة العمال من منطقة الى أخرى.	7.
0.837**	يوجد قيود في المسلخ تمنع العاملين الأكل والشرب والتدخين أثناء العمل.	8.
0.790*	تتوفر في قاعات المسلخ اللافتات الارشادية الخاصة التي تحث العاملين على النظافة الشخصية.	9.
0.812**	يتم تخزين أدوات الوقاية الشخصية لضمان عدم حدوث تلوث متبادل بين المخاطر المنخفضة والعالية التي قد تظهر من أدوات الوقاية الشخصية.	10.
0.833**	يتم توفير التدريب المناسب للموظفين لرفع كفاءتهم في المسلخ لضمان استخدام المعدات الصحيحة والتقنيات المناسبة.	11.

يلاحظ من البيانات الواردة في الجدول (5.3) أن قيم معاملات الارتباط لمحاور مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية (2018-2019م) ودرجته

الكلية تراوحت بين (0.830 - 0.966)، وتجر الإشارة أن جميع معاملات الارتباط كما يشير الجدول السابق (4.3) كانت ذات درجات مقبولة ، ولذلك لم يتم حذف أي من فقراتها.

2.5.3 - ثبات الأداة

لقد تم استخراج معامل ثبات الأداة، باستخدام معادلة كرونباخ ألفا، Cronbach's Alpha، والجدول (6.3) يبين معاملات الثبات لأداة الدراسة ومجالاتها.

جدول رقم (7.3): معامل ثبات الأداة، باستخدام معادلة كرونباخ ألفا، Cronbach's Alpha

الرقم	المحور	عدد الفقرات	معامل الثبات
1	الشروط الصحية الخاصة بالسلخ	22	0.840
2	الشروط الصحية الخاصة بالمنتج	20	0.893
3	الشروط الصحية الخاصة بالعاملين في السلخ	11	0.884
	الثبات الكلي للأداة	53	0.944

يتضح من الجدول رقم (6.3) أنّ معاملات الثبات لمحاور الاستبانة تراوحت بين (0.840 - 0.893) للمحاور الأول (الشروط الصحية الخاصة بالسلخ) والثاني (الشروط الصحية الخاصة بالمنتج) في حين بلغ الثبات الكلي للأداة (0.944) وهو معامل ثبات عالٍ وفي أغراض البحث العلمي.

6.3 - إجراءات الدراسة:

تم إجراء هذه الدراسة وفق الخطوات الآتية:

- إعداد أداة الدراسة بصورتها النهائية.

- تحديد أفراد عينة الدراسة.

- الحصول على موافقة الجهات ذات الاختصاص (ملحق 2).

- قام الباحث بتوزيع الأداة على عينة الدراسة، واسترجاعها، إذ تم توزيع (6) استبانات على مسالخ الدواجن المرخصة بالمحافظات الشمالية ، وتم استرجاع (6) صالحة للتحليل ليشكل العدد الكلي (6) عينات.

- القيام بأخذ عينات من المسالخ الستة المذكورة وفحصها مخبرياً للتأكد من مدى مطابقة المنتجات للشروط الصحية، إذ تم أخذ (30) عينة من كل أربعة مسالخ، و(25) عينة من مسلخ واحد (للحبش)، و (29) عينة من مسلخ واحد.

-إدخال البيانات إلى الحاسب ومعالجتها إحصائياً باستخدام الرزمة الإحصائية للعلوم الاجتماعية (SPSS) .

-استخراج النتائج وتحليلها ومناقشتها، ومقارنتها مع الدراسات السابقة، واقتراح التوصيات المناسبة.

إجراءات اختيار وتحديد العينات :

تم إجراء الدراسة على مسالخ الدواجن التي تحمل ترخيصاً من وزارة الاقتصاد الوطني الحاصلة على إذن تشغيل من وزارة الزراعة وهي (6) مسالخ موزعه على وسط وشمال وجنوب الضفة الغربية، حيث تم اخذ عينات من منتجات هذه المسالخ بواقع (30) عينة من دجاج لاهم و (25) عينة من مسالخ الحبش. حرص الباحث خلال أخذ العينات على تنوع مصادر الدواجن قدر الإمكان، بحيث تم أخذ العينات من المسالخ من مصادر متنوعة. تم أخذ العينات في بعض المسالخ خلال الفترة التي تم فيها سحب العينات من مصدرين وبعضها من مصدر واحد حسب مصدر الطيور الواردة إلى المسلخ وقت أخذ العينات .

تم تحديد عدد العينات التي تم فحصها بالإتفاق مع مختبر السلامة الغذائية التابع لوزارة الزراعة وفقاً للإمكانيات والموارد المتاحة المختبر .

كان الباحث حريصاً على أخذ العينات وإرسالها إلى مختبرات السلامة الغذائية في العروب بأسرع وقت ممكن وبنفس اليوم الذي تم به أخذ العينات .كما كان حريصاً على حفظ العينات في عبوات نظيفة و معقمة للحصول على نتائج دقيقة قدر الإمكان.

تم أخذ العينات من (5) مسالخ كانت عيناتها عبارة عن (30) عينة جلدة رقبة دجاج طازج مذبوح في يوم الزيارة من كل مسلخ حيث تم رفض عينة واحدة و(25) عينة جلدة رقبة حبش طازج مذبوح في يوم الزيارة من مسلخ واحد يقتصر الذبح فيه على الحبش فقط .
تم أخذ العينات في الفترة الواقعة بين شهر 9 وشهر 8/2018.

7.3- متغيرات الدراسة

تضمن تصميم الدراسة المتغيرات الآتية:

1. المتغيرات الضابطة (الوسطية) وتشمل:

- موقع المسلخ : وله ثلاث مستويات (شمال، وسط، وجنوب).
- الموظف المسؤول : وله أربع مستويات (ضابط جودة، فني مختبر، طبيب بيطري، مسؤول الانتاج).
- المؤهل العلمي : وله أربعة مستويات (دبلوم فأقل، بكالوريوس طبيب بيطري، بكالوريوس دراسات عليا).
- الدوام: وله مستويان (دوام كامل، ودوام جزئي).
- سنوات الخبرة : وله أربعة مستويات (أقل من 5 سنوات، ومن 5 وأقل من 10 سنوات، 10 سنوات وأقل من 15 سنة، و أكثر من 15 سنوات).

2. المتغيرات المستقلة:-

ويتمثل في استجابات المبحوثين من موظفي المسالخ المرخصة في المحافظات الشمالية على فقرات أداة الدراسة التي تتعلق بمدى تطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسلخ ، ومدى تطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمنتج والشروط الصحية الخاصة بالعاملين في المسلخ.

3. المتغير التابع: نتائج الفحص المخبري حول مدى تلوث منتجاتها ببكتيريا السالمونيلا.

8.3- المعالجات الإحصائية:

بعد تفرغ إجابات أفراد العينة على الأداة الأولى (الاستبانة) جرى ترميزها وإدخال البيانات باستخدام الحاسوب ثم تمت معالجة البيانات إحصائياً باستخدام برنامج الرزمة الإحصائية للعلوم الاجتماعية (SPSS) ومن المعالجات الإحصائية المستخدمة :

1. التكرارات والنسب المئوية والمتوسطات الحسابية، والانحرافات المعيارية، لتقدير الوزن النسبي لفقرات الاستبانة وكذلك لفحوص العينات .
2. تحليل التباين الأحادي (One-Way ANOVA)، لفحص الأسئلة المتعلقة بمتغيرات الدراسة الضابطة وفرضياتها وهي: الموقع، ونوع الوظيفة للموظف المسؤول، وسنوات الخبرة.
3. اختبار العينيتين المستقلتين (Independent Sample t- test) لفحص الأسئلة المتعلقة بمتغيرات الدراسة وفرضياتها وهي: المؤهل العلمي، والدوام.
- 6). معادلة كرونباخ - ألفا (Alpha-Cronbach) لقياس ثبات الاختبار .
- 7) اختبار العينة الواحدة (One Sample t- test) لفحص الفروق في استجابات عينة الدراسة نحو مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية.

الفصل الرابع

1.4- عرض النتائج :

تهدف هذه الدراسة إلى التعرف إلى مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية، ومن أجل تحقيق ذلك استخدم الباحث استبانة مؤلفة من ثلاثة محاور و (53) فقرة تم توزيعها على عينة مؤلفة من (6) من المسالخ المرخصة من قبل وزارة الزراعة والاقتصاد الوطني بالإضافة إلى أخذ عينات مخبرية أجريت عليها الفحوصات.

1.1.4- النتائج المتعلقة بأسئلة الدراسة

فيما يلي عرضٌ لنتائج الدراسة التي تتضمن الإجابة عن التساؤلات التي وضعت أساساً للبحث وهي:-

النتائج المتعلقة لسؤال الدراسة الرئيسي الأول

والذي ينص على : ما مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية ؟

وللإجابة عن هذا السؤال، تم استخراج المتوسطات الحسابية، والانحرافات المعيارية، لمحاور أداة الدراسة المتمثلة بالشروط الصحية الخاصة بالمسوخ، و الشروط الصحية الخاصة بالمنتج، والشروط الصحية الخاصة بالعاملين في المسوخ ؛ إذ حسبت طول المدى وهو (5-1 = 4) ثم قسمته على 5 فترات (0.8 = 5/4) وعليه فإن طول الفترة هو (0.8) وعليه اعتمد الباحث التقدير التالي، للفصل ما بين الدرجات، وبيان ذلك فيما يلي:

المتوسط الحسابي (4.21 فأكثر ويعادل 84.2% فأعلى) درجة كبيرة جداً.

المتوسط الحسابي (3.41 - 4.20 ويعادل 68.2% - 84.0%) درجة كبيرة.

المتوسط الحسابي (2.61-3.40 ويعادل 52.2%- 68.0%) درجة متوسطة.

المتوسط الحسابي (1.81-2.60 ويعادل 36.2%- 52.0%) درجة قليلة.

المتوسط الحسابي (أقل من 1.81) درجة قليلة جداً.

أما الأساس الذي تم الاعتماد عليه في توزيع هذه الفئات فهو الوصف الإحصائي القائم على توزيع المتوسطات بين فئات التدرج على مقياس ليكرت الخماسي الذي يبدأ بالدرجة (كبيرة جداً) وتُعطى (5) درجات ، ثم (كبيرة) وتعطى (4) درجات، ثم (متوسطة) وتعطى (3) درجات، ثم (قليلة) وتعطى درجتين، وينتهي ب (قليلة جداً) وتعطى درجة واحدة فقط بشكل متساوٍ، أقصى درجة للفقرة (5) درجات.

جدول رقم (1.4): المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية ومعامل الاختلاف والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحاور (مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية) مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب المتوسط الحسابي.

الرقم المجال	المحور	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	معامل الاختلاف	النسبة المئوية	الدرجة
1	الشروط الصحية الخاصة بالعاملين في المسلخ	4.18	0.63	15.07%	83.6	كبيرة
2	الشروط الصحية الخاصة بالمنتج	4.16	0.48	11.53%	83.2	كبيرة
3	الشروط الصحية الخاصة بالمسلخ	4.11	0.46	11.19%	82.2	كبيرة
	الدرجة الكلية	4.15	0.47	11.32%	83.0	كبيرة

يتضح من خلال البيانات في الجدول رقم (4.1) أن درجة محاور مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية كانت جميعها كبيرة، فقد تراوحت المتوسطات الحسابية عليها ما بين (4.11) و (4.18) وهما المحاور (الشروط الصحية الخاصة بالمسلخ) و (الشروط الصحية الخاصة بالعاملين في المسلخ)، وكانت الاستجابة على الدرجة الكلية كبيرة بدلالة المتوسط الحسابي الذي بلغ (4.15)، كما ان الشروط الصحية الخاصة بالمسالخ كانت

أكثر تجانساً لاجابات المبحوثين من الشروط الصحية الخاصة بالعاملين في المسلخ والشروط الصحية الخاصة بالمنتج.

وفي الحقيقة لا يمكن إصدار حكم دقيق على مستويات محاور أداة الدراسة لدى العينة إذا اعتمدنا فقط على المتوسطات الحسابية للدرجة الكلية وللمحاور الثلاث، فهذا الحكم لا يأخذ بعين الاعتبار الانحرافات المعيارية، والكفيل بتقدير مستويات محاور أداة الدراسة بشكل دقيق اعتماداً على المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية هو اختبار (ت) لعينة واحدة (One Sample T-Test)؛ إذ يُستخدم هذا الاختبار للمقارنة بين متوسط العينة عند كل مجال من الأدوات ودرجتها الكلية ومتوسط المجتمع النظري، وكون المقياس المتبع هو ليكرت الخماسي، فيمكن اعتبار متوسط المجتمع القيمة (3) لأنها تفصل ما بين التقديرات المرتفعة والمنخفضة، وعليه تمّ مقارنة متوسط العينة مع القيمة المحكيّة (3)، والجدول التالي يبيّن ذلك.

جدول رقم (2.4): نتائج اختبار (ت) لعينة واحدة للفرق بين متوسط العينة حول محاور مدى تطبيق الشروط الصحية (الخاصة بالمسلخ والمنتج والعاملين) في مسالخ الدواجن.

الرقم	المحاور	العينة (ن=6)		قيمة ت	درجات الحرية	مستوى الدلالة
		الانحراف المعياري	المتوسط الحسابي			
1	الشروط الصحية الخاصة بالمسلخ	0.46	4.11	5.821	5	*0.002
2	الشروط الصحية الخاصة بالمنتج	0.48	4.16	5.937	5	*0.002
3	الشروط الصحية الخاصة بالعاملين في المسلخ	0.63	4.18	4.577	5	*0.006
	الدرجة الكلية	0.47	4.15	6.006	5	*0.002

* دالة إحصائياً عند مستوى الدلالة ($0.05 \geq \alpha$) وقيمة اختبار (3).

يتضح من نتائج الجدول (2.4) وجود فروق دالة إحصائياً عند مستوى الدلالة ($0.05 \geq \alpha$) بين متوسط العينة لمحاور مدى تطبيق الشروط الصحية (الخاصة بالمسلخ والمنتج والعاملين) في مسالخ

الدواجن والدرجة الكلية وبين تلوث منتجاتها ببكتيريا السالمونيلا، فقد جاءت قيم (ت) دالة إحصائياً وموجبة وهذا يدل على أنها كانت مرتفعة عن المتوسط .

النتائج المتعلقة لسؤال الدراسة الفرعي الأول

والذي ينص على :

ما مدى تلوث منتجات مسالخ الدواجن ببكتيريا السالمونيلا ؟

للإجابة عن هذا السؤال، تم اخذ عينات من منتجات هذه المسالخ بواقع (30) عينة من دجاج لاهم من كل مسلخ، بإستثناء مسلخ واحد تم أخذ 29 عينة و 25 عينة من مسلخ الحبش فحصها في مختبر السلامة الغذائية التابع لوزارة الزراعة وفقاً للإمكانات والموارد المتاحة في المختبر، وكانت النتائج حسب الجدول التالي:

جدول رقم (3.4): نتائج الفحوص المخبرية لمنتجات مسالخ الدجاج المرخصة

رقم المسلخ	المنتج	الطاقة الانتاجية اليومية	الحصة السوقية	عدد العينات المفحوصة	عدد العينات المطابقة	عدد العينات غير مطابقة	النسبة المئوية للتطابق
المسلخ الاول	دجاج	40280	0.28	30	28	2	93.3
المسلخ الثاني	دجاج	24000	0.17	30	30	0	100.0
المسلخ الثالث	حبش	5000	0.04	25	25	0	100.0
المسلخ الرابع	دجاج	4800	0.03	29	29	0	100.0
المسلخ الخامس	دجاج	47500	0.33	30	30	0	100.0
المسلخ السادس	دجاج	21000	0.15	30	30	0	100.0
الدرجة الكلية		142580	1	174	172	2	98.9

يتضح من الجدول السابق أن 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 مجموع العينات التي تم فحصها وكان مصدرها من الدجاج في المسلخ الأول.

النتائج المتعلقة لسؤال الدراسة الفرعي الثاني

والذي ينص على :

ما مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسوخ ؟

وللإجابة عن هذا السؤال، تم استخراج المتوسطات الحسابية، والانحرافات المعيارية، لمحور أداة الدراسة الأول بالشروط الصحية الخاصة بالمسوخ، وكانت النتائج حسب الجدول التالي:

جدول رقم (4.4): المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية ومعامل الاختلاف والنسب المئوية ودرجة الموافقة للمحور الأول (الشروط الصحية الخاصة بالمسوخ) مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب المتوسط الحسابي.

رقم الفقرات	الفقرات	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	معامل الاختلاف	النسبة المئوية	درجة الموافقة
1	موقع المسوخ بعيداً عن المنشآت الغذائية	4.83	0.40	8.2%	96.6	كبيرة جداً
2	يتم التخلص وترحيل الحاويات بشكل دوري	4.66	0.51	10.9%	93.2	كبيرة جداً
3	تتكون أرضية المسوخ من نوع جيد من البلاط أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة المانعة للإنزلاق عالية المقاومة وميلانها مناسب ومصممة بشكل سهل التنظيف	4.66	0.51	10.9%	93.2	كبيرة جداً
4	الجدران تتكون من بلاط او مطلية في مواد طلاء آمنه غير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق ومصممة بشكل سهل التنظيف	4.66	0.51	10.9%	93.2	كبيرة جداً
5	يتوفر في المسوخ ثلاجات للتبريد وثلاجات للتجميد تتناسب مع الطاقة الإنتاجية	4.66	0.51	10.9%	93.2	كبيرة جداً
6	يتوفر بالموقع مصدر دائم للتيار الكهربائي	4.66	0.51	10.9%	93.2	كبيرة جداً
7	يتوفر في المسوخ مجسات للحرارة والرطوبة	4.50	0.54	12%	90.0	كبيرة جداً
8	الموقع محمي من الآفات والقوارض.	4.50	0.54	12%	90.0	كبيرة جداً
9	موقع المسوخ مقام بعيداً عن المناطق العمرانية	4.50	0.54	12%	90.0	كبيرة جداً
10	ارتفاع السقف مناسب و أملس ومستوي ويتكون من مواد مقاومة للاحتراق وعازلة للحرارة ولا تتأثر	4.33	0.51	11.7%	86.6	كبيرة جداً

					بالرطوبة.	
كبيرة	83.2	18%	0.75	4.16	الأبواب مزودة بستائر مانعة لدخول الحشرات والقوارض.	11
كبيرة	80.0	22.2%	0.89	4.00	النوافذ مصممة بطريقة تمنع تراكم الأتربة والملوثات وقابلة للفتح لتأمين التهوية الطبيعية وسهلة التنظيف	12
كبيرة	80.0	27.2%	1.09	4.00	يتوفر في المسلخ مغطس في مدخل المبنى لوضع محلول للتطهير.	13
كبيرة	80.0	22.2%	0.89	4.00	موقع المسلخ بعيداً عن أي منشأة صناعية أخرى غير غذائية ذات تأثير سلبي على البيئة.	14
كبيرة	76.6	38.3%	1.47	3.83	توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي والتخلص من النفايات الصلبة.	15
كبيرة	76.6	30%	1.16	3.83	يتوفر بالموقع مصدر دائم للمياه الصالحة للإستهلاك الآدمي والخدمات المساعدة الأخرى.	16
كبيرة	73.2	37.1%	1.36	3.66	يتوفر مكان مخصص لتنظيف الشاحنات بعد تفريغ الطيور.	17
كبيرة	73.2	37.1%	1.36	3.66	يوجد فصل واضح ومميز بين شبكة المياه المعدة للاستخدام في التصنيع عنها في عمليات التنظيف.	18
كبيرة	70.0	34.8%	1.22	3.50	يتوفر في الموقع حاويات مغطاة ومانعة للتسرب	19
كبيرة	70.0	46.8%	1.64	3.50	الأبواب مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف	20
متوسطة	66.6	45%	1.50	3.33	تتوفر مصائد لترسيب الدهون والمخلفات الصلبة في نظام الصرف الصحي.	21
متوسطة	60.0	55.6%	1.67	3.00	يوجد فصل في نظام الصرف الصحي للشبكة داخل المصنع عن شبكة المجاري.	22
كبيرة	82.2	11.1%	0.46	4.11	الدرجة الكلية	

أقصى درجة للفقرة (5) درجات

يتضح من خلال البيانات في الجدول رقم (4.4) ما يلي:

- إن مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسلخ من وجهة نظر الموظف المسؤول في المسلخ كانت ما بين المتوسطة والكبيرة جداً، فقد تراوحت النسب المئوية عليها ما بين 60% و 96.6%.

- إنَّ المتوسط الحسابي للدرجة الكلية مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسوخ من وجهة نظر الموظف المسؤول في المسوخ هي (4.11) وبانحراف معياري مقداره (0.46)، ونسبة مئوية 82.2% وهذا يدل على أنَّ درجة محور تطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسوخ كانت بدرجة كبيرة.
- ان الفقرة التي تنص على " موقع المسوخ بعيداً عن المنشآت الغذائية " كانت أعلى قيمة بمتوسط حسابي 4.83 ونسبة مئوية 96.6% حيث كانت بدرجة كبيرة جداً، ويعزي الباحث ذلك لكون الإجراءات الخاصة بترخيص المسالخ تتطلب اشتراطات خاصة بموقع المسوخ، بحيث تضمن السيطرة على المخاطر التي تمكن أن تساعد في منع إنتقال الملوثات من منتج الى آخر، بالإضافة إلى أن يكون الموقع بعيداً عن المناطق المأهولة بالسكان أو أي مناطق ملوثة أو معرضة للفيضانات والإصابة بالقوارض والحشرات.
- أن الفقرة التي تنص " يوجد فصل في نظام الصرف الصحي للشبكة داخل المصنع عن شبكة المجاري " كانت أدنى قيمة حيث جاءت بمتوسط حسابي 3 بنسبة مئوية 60% حيث كانت بدرجة متوسطة ويعزى ذلك لوجود بعض الإجراءات الخاصة بضرورة توفير نظام الصرف الصحي للشبكة داخل المصنع عن شبكة المجاري ولكن لا توجد اشتراطات توجب فصل نظام الصرف الصحي للشبكة داخل المسوخ، وذلك بسبب عدم وجود خطورة عالية لكون عملية تنظيف الدجاج تتم بطريقة متتالية، بحيث تنتقل العمليات داخل المسوخ من الأكثر تلوثاً إلى الأقل تلوثاً حيث يتم استلام الدجاج في قسم الاستلام، ومن ثم فحصه من قبل الطبيب البيطري للتأكد من خلوها من أي مسببات مرضية، ثم ذبح الطيور والتخلص من الدماء، ثم تنتقل إلى ماكينات التنظيف لنتف الريش، وبعد ذلك تنتقل إلى قسم اخر لغسلها وتنظيفها بشكل جيد، ومن ثم يتم نقلها إلى قسم آخر لتعبئتها وحفظها بدرجات الحرارة المناسبة، بالإضافة إلى أن من مهام البلديات وزارة الصحة الإشراف على المسالخ بحيث تلزمها بتوفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي والتخلص من النفايات الصلبة وتصريف بقاياها.

النتائج المتعلقة لسؤال الدراسة الفرعي الثالث

والذي ينص على :

ما مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمنتج ؟

وللإجابة عن هذا السؤال، تم استخراج المتوسطات الحسابية، والانحرافات المعيارية، لمحور أداة

الدراسة الثاني الذي يتعلق بالشروط الصحية الخاصة بالمنتج، وكانت النتائج حسب الجدول التالي:

جدول رقم (5.4): المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية ومعامل الاختلاف والنسب المئوية ودرجة الموافقة للمحور الثاني (الشروط الصحية الخاصة بالمنتج) مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب المتوسط الحسابي.

رقم الفقرات	الفقرات	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	معامل الاختلاف	النسبة المئوية	درجة الموافقة
23	يوجد تنظيف فوري لجميع أنحاء المسلخ ويتم التطهير بشكل يومي لجميع الأماكن والمعدات الخاصة بالمسلخ	4.83	0.40	8.2%	96.6	كبيرة جداً
24	يمنع دخول الحيوانات الاليفة الى المسلخ	4.66	0.51	10.9%	93.2	كبيرة جداً
25	يتم شطف الذبائح قبل نزع الأحشاء	4.66	0.51	10.9%	93.2	كبيرة جداً
26	يتم إزالة الرؤوس والأرجل بعد فحص اللحوم	4.66	0.51	10.9%	93.2	كبيرة جداً
27	المنتجات المصنعة والجاهزة للتسويق تكون واضحة ومميزة وتحمل بطاقات بيان ومخزونة في ثلاجات منفصلة في المسلخ.	4.50	0.54	12%	90.0	كبيرة جداً
28	يتوفر نظام خاص بالمواد الكيماوية وكيفية ومواعيد استعمالها المستخدمة في عمليات تطهير المعدات و أرضيات المسلخ	4.50	0.54	12%	90.0	كبيرة جداً
29	يوجد أجهزة لمراقبة درجات الحرارة في منطقة التخزين بحيث يتم تسجيل الحرارة من فترة لأخرى	4.50	0.54	12%	90.0	كبيرة جداً
30	يقوم الطبيب البيطري بفحص الشهادات الصحية لكافة الطيور قبل الاستلام	4.50	1.22	27.1%	90.0	كبيرة جداً
31	يوجد انسياب منتظم في جميع مراحل العمل مرحلة الذبح - السمط -نزع الريش - إزالة	4.33	0.81	18.7%	86.6	كبيرة جداً

					الأحشاء- التقطيع- التبريد-التغليف - التعبئة والتخزين، لضمان منع التلوث
كبيرة جداً	86.6	18.7%	0.81	4.33	32 يتم التخلص من الطيور الميتة والمخلفات بشكل يضمن عدم تلوث البيئة
كبيرة جداً	86.6	18.7%	0.81	4.33	33 يتم التأكد من إتمام عملية الإدماء للطيور بالشكل الصحيح
كبيرة	83.2	18%	0.75	4.16	34 يتم تخزين المنتجات الجاهزة للاستخدام النهائي في منطقة مختلفة وملائمة عن المواد الأولية
كبيرة	83.2	18%	0.75	4.16	35 يتم تعبئة وتغليف المنتج بطريقة تحمي المنتج النهائي من عوامل التلوث
كبيرة	83.2	9.6%	0.40	4.16	36 يتم المحافظة على اللحوم وعدم تعرضها لأي تلوث خلال إنتاجها وتسويقها
كبيرة	80.0	27.2%	1.09	4.00	37 يوجد مصائد للحشرات تعمل بشكل جيد
كبيرة	80.0	27.2%	1.09	4.00	38 يوجد نظام لتعقيم السكاكين وأدوات الذبح بشكل متعاقب في عملية الذبح
كبيرة	76.6	30%	1.16	3.83	39 يتوفر نظام لمنع خط الطيور القادمة من مزارع مختلفة أو حظائر مختلفة وتحديد وقت منفصل لكل مزرعة دواجن
كبيرة	70.0	39%	1.37	3.50	40 يتوفر نظام يميز بين لحوم الدجاج المبردة واللحوم المجمدة من حيث طريقة الحفظ ودرجات الحرارة وتاريخ صلاحيتها.
متوسطة	56.6	34.6%	0.98	2.83	41 الأجهزة والمعدات على خط الإنتاج مؤهلة لتكشف المواد الدخيلة (الملوثات الفيزيائية مثل الخشب أو الزجاج أو البلاستيك... وغيرها).
متوسطة	56.6	46.6%	1.32	2.83	42 يتم فحص عينات دورية لمنتجات الدواجن للتأكد من خلوها من بكتيريا السالمونيلا
كبيرة	83.2	10.4%	0.48	4.16	الدرجة الكلية

أقصى درجة للفقرة (5) درجات.

يتضح من خلال البيانات في الجدول رقم (5.4) ما يلي:

- إن مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمنتج من وجهة نظر الموظف المسؤول في المسلخ كانت ما بين المتوسطة والكبيرة جداً ، فقد تراوحت النسب المئوية عليها ما بين 56.6% و 96.6%.

- إنَّ المتوسط الحسابي للدرجة الكلية لمدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمنتج من وجهة نظر الموظف المسؤول في المسلخ هي (4.16) وبإنحرافٍ معياريٍّ مقداره (0.48)، وبنسبةٍ مئويةٍ 83.2% وهذا يدل على أنَّ درجة محور تطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمنتج كانت بدرجة كبيرة.
- إنَّ الفقرة التي تنص على " يوجد تنظيف فوري لجميع أنحاء المسلخ ويتم التطهير بشكل يومي لجميع الأماكن والمعدات الخاصة بالمسلخ " كانت أعلى قيمةً بمتوسط حساب 4.83 وبنسبة مئوية 96.6% حيث كانت بدرجة كبيرة جداً. ويرى الباحث من خلال الزيارات الميدانية للمسالخ المرخصة بأن هنالك اهتماماً عالياً للنظافة اليومية من حيث توفير مواد التعقيم والتطهير اللازمة بحيث يتم تنظيف أقسام المسلخ بشكلٍ يومي يضمن عدم تراكم الأوساخ للحماية من نمو الميكروبات المرضية التي قد تنتقل الى لحوم الدواجن.
- إنَّ الفقرة التي تنص على " يتم فحص عينات دورية لمنتجات الدواجن للتأكد من خلوها من بكتيريا السالمونيلا " كانت أدنى قيمة حيث جاءت بمتوسط حسابي 2.83 وبنسبة مئوية 56.6% حيث كانت بدرجة متوسطة، ويعزى ذلك بأن غالبية المسالخ تعتمد على الشهادات الصحية المرفقة بالشحنة بالإضافة إلى الفحوصات الظاهرية التي يقوم بها الطبيب البيطري خلال مرحلة الاستلام للطيور، وفي حالة الشكّ يتم إجراء الفحوصات الفورية كما أن هنالك فحوصاتٍ تأكيدية تجريبها المسالخ بين الحين والآخر لتكون كمؤشرات عينية تظهر مدى سلامة الدواجن. وهنالك مسلخ لديه مختبرات بحيث يقوم بالفحوصات المخبرية وبقية المسالخ تقوم بسحب عيناتها وإرسالها إلى مختبراتٍ خارجية .

النتائج المتعلقة لسؤال الدراسة الفرعي الرابع

والذي ينص على :

ما مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالعاملين ؟

وللإجابة عن هذا السؤال، تم استخراج المتوسطات الحسابية، والانحرافات المعيارية، لمحور أداة الدراسة الثالث الذي يتعلق بالشروط الصحية الخاصة بالعاملين، وكانت النتائج حسب الجدول التالي:

جدول رقم (6.4): المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية ومعامل الاختلاف والنسب المئوية ودرجة الموافقة للمحور الثالث (الشروط الصحية الخاصة بالعاملين) مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب المتوسط الحسابي.

رقم الفقرات	الفقرات	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	معامل الاختلاف	النسبة المئوية	درجة الموافقة
43	هنالك مغاسل يدوية او أوتوماتيكية كافية للعاملين.	4.66	0.51	10.9%	93.2	كبيرة جداً
44	تقوم المنشأة بالإشراف على تنفيذ وتوثيق الاجراءات والسياسات الخاصة بالنظافة الشخصية	4.66	0.51	10.9%	93.2	كبيرة جداً
45	يتوفر غرف خاصة لغير العاملين	4.50	0.54	12%	90.0	كبيرة جداً
46	يوجد رقابة صارمة وقيود على حركة العمال من منطقة الى أخرى	4.33	0.51	11.7%	86.6	كبيرة جداً
47	يتم إلزام العاملين بلباس خاص ونظيف(افرهول وقبعات).	4.33	0.81	18.7%	86.6	كبيرة جداً
48	تقوم المنشأة بوضع الاجراءات والسياسات الخاصة بالنظافة الشخصية مثل غسل اليدين والقيود على الأكل والشرب واللباس الخاص...وغيرها	4.33	0.51	11.7%	86.6	كبيرة جداً
49	يوجد قيود في المسلخ تمنع العاملين الأكل والشرب والتدخين أثناء العمل	4.16	1.16	27.8%	83.2	كبيرة
50	يتم التحقق من أن جميع العاملين حاصلين على شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض السارية والمعدية	4.00	1.26	31.5%	80.0	كبيرة
51	تتوفر في قاعات المسلخ اللافتات الارشادية	3.83	1.60	41.7%	76.6	كبيرة

					الخاصة التي تحت العاملين على النظافة الشخصية
كبيرة	73.2	28.1%	1.03	3.66	52 يتم توفير التدريب المناسب للموظفين لرفع كفاءتهم في المسلخ لضمان استخدام المعدات الصحيحة والتقنيات المناسبة.
كبيرة	70.0	39.1%	1.37	3.50	53 يتم تخزين أدوات الوقاية الشخصية لضمان عدم حدوث تلوث متبادل بين المخاطر المنخفضة والعالية التي قد تظهر من أدوات الوقاية الشخصية
كبيرة	83.6	15%	0.63	4.18	الدرجة الكلية

أقصى درجة للفقرة (5) درجات.

يتضح من خلال البيانات في الجدول رقم (6.4) ما يلي:

- إن مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالعاملين من وجهة نظر الموظف المسؤول في المسلخ كانت ما بين الكبيرة والكبيرة جداً ، فقد تراوحت النسب المئوية عليها ما بين 70% و 93.2%.
- إن المتوسط الحسابي للدرجة الكلية لمدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالعاملين من وجهة نظر الموظف المسؤول في المسلخ هي (4.18) وبانحراف معياري مقداره (0.63)، وبنسبة مئوية 83.6% وهذا يدل على أن درجة محور تطبيق الشروط الصحية الخاصة بالعاملين كانت بدرجة كبيرة.
- ان الفقرة التي تنص على " هنالك مغاسل يديوية او أوتوماتيكية كافية للعاملين، و تقوم المنشأة بالإشراف على تنفيذ وتوثيق الاجراءات والسياسات الخاصة بالنظافة الشخصية " كانت اعلى قيمة بمتوسط حساب 4.66 وبنسبة مئوية 93.2%، حيث كانت بدرجة كبيرة جداً. ويرى الباحث أنها بسبب وجود إجراءات واضحة بخصوص ترخيص مسالخ الدواجن، والتي من أولوياتها مطابقة المسلخ للشروط الخاصة بموقع المنشأة ، بالإضافة إلى أن هنالك بعض التشريعات في قانون الصحة وقانون الزراعة والصناعة تنص على مطابقة المسلخ للشروط الخاصة. يعزي الباحث ذلك بسبب وجود مغاسل ومعدات خاصة تضمن قيام العامل بغسل يديه وتعقيمها قبل انتقاله للعمل مع المنتج النهائي، بالإضافة إلى وجود إجراءات ونشرات إرشادية تحت

على النظافة الشخصية مثبتة في داخل أقسام المسلخ. علاوةً على أن هنالك بعض المسالخ حاصلة على شهادة الجودة الفلسطينية والتي تؤكد بأن منتجاتها مطابقة للمواصفات الفلسطينية.

- أما الفقرة التي تنص على " يتم تخزين أدوات الوقاية الشخصية لضمان عدم حدوث تلوث متبادل بين المخاطر المنخفضة والعالية التي قد تظهر من أدوات الوقاية الشخصية " كانت أدنى قيمة حيث جاءت بمتوسط حسابي 3.5 بنسبة مئوية 70% حيث كانت بدرجة كبيرة، ويعزى ذلك بأنه يوجد في المسالخ أماكن مخصصة لأدوات الخاصة بالوقاية الشخصية التي تضمن الحدّ من إنتقال الملوّثات من حيث الأحذية والمرابيل الخاصّة وأغطية الرأس التي تستعمل لمرة واحدة لضمان الحد من تلوث منتجات لحوم الدواجن.

النتائج المتعلقة لسؤال الدراسة الرئيس الثاني

والذي ينص على :

هل هناك 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)؟

ومن أجل الإجابة على هذا السؤال تم دراسة الفرضية الأولى للتعرف على مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى للمتغيرات الضابطة (موقع المسلخ، الوظيفة، المؤهل العلمي، الدوام، سنوات الخبرة) من خلال استجابة المبحوثين للإستبانة، ولكن قبل ذلك تم فحص الإختبارات المعلمية واللامعلمية في ضوء مقارنة توزيعات المحاور للتوزيعات الطبيعية بإستخدام اختبار (Shapiro-Wilk)، كون عدد أفراد العينة أقل من 50، وذلك لمعرفة إذا ما كانت البيانات تتوزع توزيعاً طبيعياً ام لا ، وهو اختبار ضروري في حالة اختبار الفرضيات لأن معظم الاختبارات المعلمية تشترط أن يكون توزيع البيانات طبيعياً.

وتم إجراء فحص التوزيع الطبيعي للاستمارة للمؤشرات المستخدمة في التحليل باستخدام Shapiro-Wilk, حيث تبين أن قيمة مستوى الدلالة المحسوبة (Sig) للاختبار في جميع المؤشرات هي أكبر من (0.05)، ما يؤكد بأن التوزيع مساوٍ للتوزيع الطبيعي، و بالتالي فإن التوزيع للدرجة الكلية لجميع الفئات تساوي التوزيع الطبيعي.

جدول رقم (7.4): اختبار التوزيع الطبيعي (اختبار Shapiro-Wilk).

المحور	قيمة الاختبار	درجات الحرية	مستوى الدلالة
مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسوخ	0.836	6	0.120
مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمنتج	0.810	6	0.072
مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالعاملين	0.919	6	0.502
الدرجة الكلية	0.891	6	0.322

يوضح الجدول رقم (7.4) نتائج الإختبار حيث تبين أن قيمة مستوى الدلالة للدرجة الكلية أكبر من (0.05) وهذا يدل على أن البيانات فيه تتبع التوزيع الطبيعي, ويجب استخدام الإختبارات المعلمية (اختبار العينات المستقلة (ت) ، واختبار التباين الأحادي (One WAY ANOVA) بدلاً من الاختبارات اللامعلمية (اختبار مان ويتني Man – Whitney Test ، واختبار كروسكال والاس (Kruskal Wallis Test).

ومن خلال فحص (Homoginity) تجانس فئات المؤشرات المستخدمة في التحليل باستخدام اختبار Levene Statistic, تبين بأن المؤشرات المستخدمة في التحليل باستخدام اختبار (Levene Statistic) تظهر بأن قيمة مستوى الدلالة المحسوبة (Sig) للاختبار تساوي في جميع المؤشرات أكبر من (0.05)، أي أن هذا يؤكد الفرضية الصفرية بأن فئات المؤشرات متجانسة، و بالتالي فإن جميع الفئات للمؤشرات متجانسة.

وبناءً على تحليل (Levene Statistic) فإن تحليل البيانات سيكون باستخدام (Paramitric method) وسيكون تحليل (ANOVA و Independent samples و T-tes) هو الملائم.

2.1.4- النتائج المتعلقة بفرضيات الدراسة

أولاً: نتائج الفرضية الأولى

والتي تنص على:

لا توجد 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 بالمحافظات الشمالية تعزى للمتغيرات الضابطة (موقع المسلخ، الوظيفة، والمؤهل العلمي، والدوام، وسنوات الخبرة).

ومن أجل فحص صحة الفرضية ، فقد استخدم تحليل التباين الأحادي (One Way ANOVA) ، اختبار (ت) للعينات المستقلة، ونتائج الجداول التالية توضح ذلك:

1. النتائج المتعلقة بمتغير الموقع

جدول رقم (8.4): نتائج تحليل التباين الأحادي لدلالة الفروق لتطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى للمتغير الضابط موقع المسلخ.

مستوى الدلالة	قيمة(ف)	متوسط المربعات	درجة الحرية	مجموع المربعات	مصدر التباين	المجال
0.359	1.468	0.220	2	0.441	بين المجموعات	مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسلخ
		0.150	3	0.450	داخل المجموعات	
			5	0.891	المجموع	
0.447	1.067	0.170	2	0.339	بين المجموعات	مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمنتج
		0.159	3	0.477	داخل المجموعات	
			5	0.816	المجموع	
0.366	1.431	0.330	2	0.660	بين المجموعات	مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالعاملين
		0.231	3	0.692	داخل المجموعات	
			5	1.352	المجموع	
0.313	1.753	0.439	2	0.879	بين المجموعات	الدرجة الكلية
		0.251	3	0.752	داخل المجموعات	
			5	1.631	المجموع	

* (دال إحصائية عند مستوى الدلالة $0.05 \geq \alpha$) ANOVA.

نلاحظ من خلال البيانات الواردة في الجدول السابق أنه لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($0.05 \geq \alpha$) باستجابات أفراد عينة الدراسة حول مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى لمتغير موقع المسلخ ، فقد بلغت قيمة مستوى الدلالة (0.313) وهذه القيمة أكبر من (0.05) وتعني هذه النتيجة إلى قبول الفرضية الصفرية المتعلقة بمتغير موقع المسلخ.

أما بالنسبة لمجالات الدراسة، فإنه لا توجد أية فروق في المحور الأول (مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسلخ) والثاني (مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمنتج)، والثالث (مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالعاملين).

وللكشف عن المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لإستجابات عينة الدراسة في مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى لمتغير موقع المسلخ للدرجة الكلية جدول رقم(9.4):

الانحراف المعياري	المتوسط الحسابي	العدد	موقع المسلخ	الدرجة الكلية
0.387	4.028	4	شمال	
_____	3.773	1	وسط	
_____	4.660	1	جنوب	
0.422	4.091	6	الكلي	

ويعزي الباحث ذلك إلى أن الشروط الصحية هي موحدة لجميع المسالخ ولا يوجد فروقات في تطبيقها في موقع المسلخ شمال أو وسط أو جنوب، مع العلم بأن هنالك شروط خاصة بطبيعة الموقع وليس بموقعه الجغرافي حيث تناولت الدراسة جميع المسالخ المرخصة.

2. النتائج المتعلقة بمتغير الوظيفة

جدول رقم (10.4): نتائج تحليل التباين الأحادي لدلالة الفروق في مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى للمتغير الضابط الوظيفة.

مستوى الدلالة	قيمة (ف)	متوسط المربعات	درجة الحرية	مجموع المربعات	مصدر التباين	المجال
0.491	0.910	0.207	2	0.415	بين المجموعات	مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسلخ
		0.228	3	0.683	داخل المجموعات	
			5	1.098	المجموع	
0.503	0.872	0.213	2	0.426	بين المجموعات	مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمنتج
		0.244	3	0.732	داخل المجموعات	
			5	1.158	المجموع	
0.445	1.074	0.417	2	0.835	بين المجموعات	مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالعاملين
		0.388	3	1.165	داخل المجموعات	
			5	2.000	المجموع	
0.379	1.365	0.264	2	0.528	بين المجموعات	الدرجة الكلية
		0.193	3	0.580	داخل المجموعات	
			5	1.108	المجموع	

* (دال إحصائياً عند مستوى الدلالة $(0.05 \geq \alpha)$ ANOVA)

نلاحظ من خلال البيانات الواردة في الجدول السابق أنه لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة $(0.05 \geq \alpha)$ باستجابات أفراد عينة الدراسة حول مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى لمتغير الوظيفة ، فقد بلغت قيمة مستوى الدلالة (0.379) وهذه القيمة أكبر من (0.05) وتعني هذه النتيجة إلى قبول الفرضية الصفرية المتعلقة بمتغير نوع الوظيفة .

أما بالنسبة لمجالات الدراسة ، فإنه لا توجد فروق في المحور الأول (مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسلخ) والثاني (مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمنتج) والثالث (مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالعاملين).

وللكشف عن الفروقات بين نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة في مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى لمتغير الوظيفة للدرجة الكلية جدول رقم (11.4).

الانحراف المعياري	المتوسط الحسابي	العدد	الوظيفة	الدرجة الكلية
_____	4.67	1	مسؤول جودة	
0.43	4.15	4	طبيب بيطري	
_____	3.64	1	مسؤول إنتاج	
0.47	4.15	6	الكلية	

ويعزى ذلك الى أنه لا يوجد فروقات في نوع الوظيفة حسب إستجابة افراد العينة للاستبانة لكون جميع أفراد العينة هم متخصصين و طبيعة عملهم ومهامهم الوظيفية تؤهلهم لتطبيق الشروط الصحية لضمان جودة المنتج النهائي.

3. النتائج المتعلقة بمتغير المؤهل العلمي

ومن أجل فحص صحة الفرضية المتعلقة بمتغير المؤهل العلمي، فقد استخدم اختبار (ت) للعينات المستقلة ونتائج الجدول التالي توضح ذلك:

جدول رقم (12.4): نتائج اختبار (ت) لدلالة الفروق في مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى للمتغير الضابط المؤهل العلمي.

مستوى الدلالة *	قيمة(ت)	الانحراف	المتوسط	العدد	المؤهل	مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسوخ
*0.043	2.936	0.33	4.36	4	بكالوريوس طبيب بيطري	
		0.09	3.61	2	بكالوريوس	
مستوى الدلالة *	قيمة(ت)	الانحراف	المتوسط	العدد	المؤهل	مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمنتج
		0.03	3.77	2	بكالوريوس	
مستوى الدلالة *	قيمة(ت)	الانحراف	المتوسط	العدد	المؤهل	مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالعاملين
		0.70	3.95	2	بكالوريوس	
مستوى الدلالة *	قيمة(ت)	الانحراف	المتوسط	العدد	المؤهل	الدرجة الكلية
		0.19	3.78	2	بكالوريوس	

* (دال إحصائيا عند مستوى الدلالة $\alpha \geq 0.05$).

نلاحظ من خلال البيانات الواردة في الجدول السابق أنه لا توجد فروقات ذات دلالة إحصائية عن مستوى الدلالة ($0.05 \geq \alpha$) باستجابات أفراد عينة الدراسة حول مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى لمتغير المؤهل العلمي ، فقد بلغت قيمة مستوى الدلالة (0.195) وهذه القيمة أكبر من (0.05) وتعني هذه النتيجة إلى قبول الفرضية الصفرية المتعلقة بمتغير المؤهل العلمي .

أما بالنسبة لمجالات الدراسة ، هنالك فروقات في المحور الأول (مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسوخ) ولصالح مستوى مؤهل (بكالوريوس طبيب بيطري) بدلالة المتوسط الحسابي الذي بلغ لهذا المستوى (4.36) بينما بلغ متوسط مؤهل (بكالوريوس) الحسابي (3.61)، وفي المقابل لا توجد فروق في المحور الثاني (مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمنتج). وفي المحور الثالث (مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالعاملين). ويعزى ذلك إلى أنه لا يوجد فروقات في نوع الوظيفة حسب إستجابة أفراد العينة للاستبانة لكون جميع أفراد العينة هم من حملة الشهادات الدراسية ويتمتعون بتخصصات علمية (طبيب بيطري، تصنيع غذائي) تؤهلهم لتطبيق الأنظمة والمعايير الدولية التي تضمن سلامة المنتج النهائي، ويفضل أن يكون الموظف طبيباً بيطرياً بدلاً من بكالوريوس خاصة في المراحل المهمة والتي تعتبر بمثابة نقاط حرجة مثل مرحلة الاستلام للتأكد من سلامة الطيور، بالإضافة إلى مراحل الذبح والمعاينة لاجراء الفحوصات الظاهرية للتأكد من سلامة المنتجات.

4. النتائج المتعلقة بمتغير الدوام

ومن أجل فحص صحة الفرضية المتعلقة بمتغير الدوام، فقد استخدم اختبار (ت) للعينات المستقلة ونتائج الجدول التالي توضح ذلك:

جدول رقم (13.4): نتائج اختبار (ت) لدلالة الفروق في مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى للمتغير الضابط الدوام.

مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسوخ	الدوام	العدد	المتوسط	الانحراف	قيمة(ت)	مستوى الدلالة*
	دوام كامل	3	4.31	0.39	1.089	0.337
	دوام جزئي	3	3.90	0.51		
مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمنتج	الدوام	العدد	المتوسط	الانحراف	قيمة(ت)	مستوى الدلالة*
	دوام كامل	3	4.48	0.51		
	دوام جزئي	3	3.85	0.13	2.079	0.106
	الدوام	العدد	المتوسط	الانحراف		

0.344	1.072	0.72	4.45	3	دوام كامل	بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالعاملين
		0.50	3.90	3	دوام جزئي	
مستوى الدلالة*	قيمة(ت)	الانحراف	المتوسط	العدد	الدوام	الدرجة الكلية
0.193	1.564	0.53	4.41	3	دوام كامل	
		0.23	3.88	3	دوام جزئي	

* (دال إحصائي عند مستوى الدلالة $\alpha \geq 0.05$).

نلاحظ من خلال البيانات الواردة في الجدول السابق أنه لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($\alpha \geq 0.05$) باستجابات أفراد عينة الدراسة حول مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى لمتغير الدوام ، فقد بلغت قيمة مستوى الدلالة (0.193) وهذه القيمة أكبر من (0.05) وتعني هذه النتيجة إلى قبول الفرضية الصفرية المتعلقة بمتغير الدوام .

أما بالنسبة لمجالات الدراسة ، فإنه لا توجد فروق في المحور الأول (مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسوخ) وفي المحور الثاني (مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمنتج) وفي المحور الثالث (مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالعاملين).

ويعزى ذلك إلى أنه لا يوجد فروقات في طبيعة دوام الموظف حسب إستجابة أفراد العينة للاستبانة، حيث لوحظ من خلال إجراء المقابلات الشخصية وجمع البيانات من المسالخ بأن هنالك مسالخ ذات طاقة إنتاجية عالية وتحتاج إلى دوام كامل، وهنالك مسالخ ذات إنتاجية متوسطة وتحتاج إلى دوام جزئي حسب الطلب، وهذا لا يؤثر في تطبيق الشروط الصحية سواء كانت بدوام جزئي أو دوام كامل، بحيث يكون التطبيق في الأنظمة المتبعة لضمان سلامة المنتجات النهائية.

5. النتائج المتعلقة بمتغير عدد سنوات الخبرة

جدول رقم (14.4): نتائج تحليل التباين الأحادي لدلالة الفروق في مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى للمتغير الضابط سنوات الخبرة.

المجال	مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة(ف)	مستوى الدلالة
مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسوخ	بين المجموعات	0.301	2	0.150	0.565	0.619
	داخل المجموعات	0.798	3	0.266		
	المجموع	1.098	5			
مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة	بين المجموعات	0.803	2	0.402	3.394	0.170
	داخل المجموعات	0.355	3	0.118		

			5	1.158	المجموع	بالمنتج
0.412	1.209	0.446	2	0.893	بين المجموعات	مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالعاملين
		0.369	3	1.107	داخل المجموعات	
			5	2.000	المجموع	
0.292	1.905	0.310	2	0.620	بين المجموعات	الدرجة الكلية
		0.163	3	0.488	داخل المجموعات	
			5	1.108	المجموع	

* (دال إحصائياً عند مستوى الدلالة $(0.05 \geq \alpha)$) ANOVA.

نلاحظ من خلال البيانات الواردة في الجدول السابق أنه لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة $(0.05 \geq \alpha)$ باستجابات أفراد عينة الدراسة حول مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى لمتغير عدد سنوات الخبرة ، فقد بلغت قيمة مستوى الدلالة (0.292) وهذه القيمة أكبر من (0.05) ، وتعني هذه النتيجة قبول الفرضية الصفرية المتعلقة بمتغير عدد سنوات الخبرة .

أما بالنسبة لمجالات الدراسة ، فإنه لا توجد فروق في المحور الأول (مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسليخ) والثاني (مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمنتج). والثالث (مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالعاملين). وللكشف عن الفروقات بين نتائج إختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لإستجابات أفراد العينة في مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى إلى عدد سنوات الخبرة للدرجة الكلية جدول رقم (15.4).

الانحراف المعياري	المتوسط الحسابي	العدد	الخبرة	الدرجة الكلية
0.61	4.23	2	أقل من 5 سنوات	
_____	4.78	1	5 سنوات وأقل من 10 سنوات	
0.23	3.88	3	10 سنوات وأقل من 15 سنة	
0.47	4.15	6	الكلي	

ويعزى ذلك إلى أنّ الموظفين المختصين هم من حملة الشهادات العلمية ولديهم معلومات ومؤهلات كافية لتطبيق الأنظمة والإجراءات الصحيحة، فكل مسليخ يتبع أنظمة واضحة يتم تطبيقها من قبل الموظف بغض النظر عن سنوات خبرة الموظف.

ثانياً: نتائج الفرضية الثانية

والتي تنص على:

لا توجد علاقة ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($0.05 \geq \alpha$) بين تلوث منتجات المسالخ بكتيريا السالمونيلا وبين مدى تطبيق الشروط الصحية (الخاصة بالمسوخ والمنتج والعاملين) في مسالخ الدواجن.

من أجل فحص صحة الفرضية الثانية، تم استخدام مصفوفة بيرسون (Pearson Matrix Correlation) لدلالة العلاقة بين (مدى تطبيق الشروط الصحية) الخاصة بالمسوخ والمنتج والعاملين) في مسالخ الدواجن) والخاص باستجابة المبحوثين على أداة الدراسة والمتغير (تلوث منتجاتها بكتيريا السالمونيلا) الخاص بالفحص المخبري ، والجدول (17.4) يوضح ذلك:

جدول رقم (16.4) معامل ارتباط بيرسون للعلاقة بين المتغير المستقل (مدى تطبيق الشروط الصحية) الخاصة بالمسوخ والمنتج والعاملين) في مسالخ الدواجن) والمتغير التابع (بين تلوث منتجاتها بكتيريا السالمونيلا) في مسالخ الدواجن.

تلوث منتجاتها بكتيريا السالمونيلا	الدرجة الكلية	
-0.529	معامل الارتباط ر	مدى تطبيق الشروط الصحية) الخاصة بالمسوخ والمنتج والعاملين) في مسالخ الدواجن
0.280	الدلالة الإحصائية	

* * دال إحصائياً عند مستوى دلالة (0.01).

* دال إحصائياً عند مستوى دلالة (0.05).

تشير نتائج الجدول السابق إلى وجود علاقة سالبة عكسية غير دالة إحصائياً بين محور (مدى

تطبيق الشروط الصحية) الخاصة بالمسوخ والمنتج والعاملين) في مسالخ الدواجن) ومحور (تلوث

منتجاتها بكتيريا السالمونيلا) مقدارها (-0.529) عند مستوى دلالة (0.280) .

أي بمعنى أنه كلما زاد الإهتمام في تطبيق الشروط الصحيّة في المسلخ كلما قلّ تلوث منتجات المسالخ في بكتيريا السالمونيلا، وكلما قلّ الإهتمام بتطبيق الشروط الصحيّة في المسالخ كلّما زاد تلوث منتجاتها ببكتيريا السالمونيلا.

2.4 - مناقشة نتائج الدراسة :-

- تبين أنّ مدى تلوث منتجات مسالخ الدواجن ببكتيريا السالمونيلا قليل حيث تشير نتائج فحص العينات المأخوذة إلى وجود نسبة تلوث مقدارها (1.1%) فقط من عينات الدجاج في المسلخ الأول، وتتفق نتائج هذه الدراسة مع نتائج دراسة (Geertrui Rasschaert, 2007) التي أظهرت تلوث بعض اللحوم بالسالمونيلا ولكن بشكلٍ أقلّ بكثير من الكمبيلوباكتر، ومع دراسة (Abdelrhman Khalifa Omar, 2018) التي كشفت عن وجود تلوث في مجازر الدواجن الأوتوماتيكي في ولاية الخرطوم ، وكذلك في مجازر الذبح التقليدية. وتختلف مع نتائج دراسة (SARA GONZALEZ BODI, 2014) التي أظهرت أنّ تلوث 40 عينة من أصل 108 من الأسطح الداخلية للمنشأة بالسالمونيلا، أي ما يصل إلى النصف تقريباً. ومع دراسة (Maung San Myint, 2004) التي كشفت انتشار تلوث السالمونيلا في منتجات لحوم الدواجن بنسبة 23%، ومع نتائج دراسة (Man Ha Anh NGUYEN, 2012) التي أظهرت أنّ معدل انتشار تلوث السالمونيلا في عينات دجاج الذبيحة الخام الكامل بالتجزئة في هانوي خلال فصل الصيف في الفترة من يونيو إلى يوليو 2011 كان 66.5 %، ومع دراسة (SUWIT CHOTINUN, 2015) التي أظهرت أنّ انتشار السالمونيلا 3.17 % في الدواجن الحيّة، ومع نتائج دراسة (Shorok. R. El Nakhala, 2013) التي كشفت عن أنّ مائة وتسعة وثلاثين عينة من العينات سالبة للسالمونيلا، و 11 عينة كانت إيجابية، ومع دراسة (Hiba Hashim Mohamed Ali Ziada, 2007) التي كشفت عن أنّه تم عزل سبعة وثمانون بكتيريا سالبة الجرام من 102 عينة بقيت 15 عينة أظهرت عدم وجود نمو البكتيريا، ومع دراسة (Jonathan Diaz-Hui) التي كشفت بأنّ الماء في مزارع الدواجن ملوّث بالسالمونيلا بنسبة 83.33% وفرشة التربية في المزرعة بنسبة 75%، ومن الأعلاف بنسبة 33.33%، ومن الدجاج الحيّ بنسبة 12.5%.

• جاءت نتيجة مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية بمحاورها (الشروط الصحية الخاصة بالمسلخ، و الشروط الصحية الخاصة بالمنتج، والشروط الصحية الخاصة بالعاملين في المسلخ) كبيرة، وكان أعلاها (الشروط الصحية الخاصة بالعاملين في المسلخ) وأدناها (الشروط الصحية الخاصة بالمسلخ) بدرجة كبيرة لكل منها ، وكانت الاستجابة على الدرجة الكلية كبيرةً ، فيما جاءت أعلى فقرات (مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسلخ) هي: موقع المسلخ بعيداً عن المنشآت الغذائية ، و يتم التخلّص وترحيل الحاويات بشكلٍ دوريّ ، و تتكوّن أرضية المسلخ من نوعٍ جيّدٍ من البلاط أو من الخرسانة المسلحة المغطّاة بإحدى المواد العازلة المانعة للإنزلاق عالية المقاومة، وميلانها مناسبٌ ومصمّمة بشكلٍ سهلٍ التنظيف)، وأدناها (يوجد فصل في نظام الصرف الصحي للشبكة داخل المصنع عن شبكة المجاري ، و تتوفر مصائد لترسيب الدهون والمخلفات الصلبة في نظام الصرف الصحي، و الأبواب مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف).

وتختلف هذه النتائج مع دراسة (Krishna Prasad Subed,2019) التي كشفت بأنّ المجازر لا تقوم بممارسة الحد الأدنى من الممارسات الصحيّة التي تسبب المزيد من مخاطر سلامة الأغذية في سلسلة لحم الفروج، ولا يوجد تنفيذ للقواعد واللوائح لرصدٍ وتفتيش المزرعة والمسالخ وتاجر التجزئة وتختلف مع دراسة (Dr. Rajesh Kumar,2006) التي أظهرت بأنّ الأغلبية (62.8%) من مرافق البنية التحتية محدودة، وخصمهم فقط (19.5%) لديهم ترخيصٌ صالحٌ للذبح.

• أظهرت الدراسة أعلى فقرات (مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمنتج) فكانت: يوجد تنظيف فوري لجميع أنحاء المسلخ ويتم التطهير بشكل يومي لجميع الأماكن والمعدات الخاصة بالمسلخ ، و يمنع دخول الحيوانات الأليفة إلى المسلخ ، و يتم شطف الذبائح قبل نزع الأحشاء. أمّا أدناها فكانت : يتم فحص عينات دورية لمنتجات الدواجن للتأكد من خلوها من بكتيريا السالمونيلا، و الأجهزة والمعدّات على خط الإنتاج مؤهلة لتكشف المواد الدخيلة (الملوثات الفيزيائية مثل الخشب او الزجاج او البلاستيك... وغيرها). و تتوفر نظام يميّز بين لحوم الدجاج المبرّدة واللحوم المجمّدة من حيث طريقة الحفظ ودرجات الحرارة وتاريخ صلاحيتها.

وتتفق مع نتائج دراسة (SUWIT CHOTINUN,2015) التي بينت بأن إعطاء الإرشادات من قبل سلطة سلامة الغذاء التايلندية لأصحاب العلاقة في المسالخ مثل (GMP) وتطبيقها أدى إلى إنخفاضٍ واضحٍ في التلوث بالبكتيريا العسوية والسالمونيلا.

- وأعلى فقرات (مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالعاملين) فكانت : هنالك مغاسل يدوية او أوتوماتيكية كافية للعاملين، و تقوم المنشأة بالإشراف على تنفيذ وتوثيق الإجراءات والسياسات الخاصّة بالنظافة الشخصية، و يتوفر غرف خاصة لغير العاملين. أمّا أداها فكانت : يتم تخزين أدوات الوقاية الشخصية لضمان عدم حدوث تلوث متبادل بين المخاطر المنخفضة والعالية التي قد تظهر من أدوات الوقاية الشخصية ، و يتم توفير التدريب المناسب للموظفين لرفع كفاءتهم في المسلخ لضمان استخدام المعدات الصحية والتقنيات المناسبة). و تتوفر في قاعات المسلخ اللافتات الإرشادية الخاصة التي تحثّ العاملين على النظافة الشخصية.

وتتفق هذه النتائج مع دراسة (ABEER ISMAIL TOM ABLAH) التي كشفت بأن معرفة وسلوك وممارسات العاملين بمسليخين من مسالخ التصدير بولاية الخرطوم بشأن صحة وسلامة الغذاء كانت بنسبة 70%، ولكن تختلف مع الدراسة من حيث أنّ المشاركين لديهم مستوى منخفض من المعرفة (56.10%) للتسمم حول اللحوم ، كما حددوا معرفتهم بالأمراض التي تنتقلها الأغذية. وتختلف نتائج هذه الدراسة مع نتائج دراسة (Krishna Prasad Subed,2019) التي كشفت عن أنّ ممارسات النظافة المستخدمة من قبل الجهات الفاعلة المختلفة لسلسلة اللحم لا تزال بعيدةً جداً عن المعيار الذي أوصت به EPIG، منظمة الأغذية والزراعة / منظمة الصحة العالمية، ودراسة (Dr. Rajesh Kumar) التي بينت بأنّ مستوى وعي العمال بشأن ممارسات النظافة الصحيّة والأخطار الصحيّة للجزارة ضعيفاً بشكل واضح، ومعظمهم كانوا يمارسون عادات وممارسات غير صحيّة.

- تبين عدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($0.05 \geq \alpha$) باستجابات أفراد عينة الدراسة حول مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية حسب المتغير الضابط موقع المسلخ.

ويعزى ذلك إلى أن الشروط الصحية هي موحدة لجميع المسالخ ولا يوجد فروقات في تطبيقها في موقع المسلخ شمال او وسط او جنوب, مع العلم بأن هنالك شروطاً خاصةً بطبيعة الموقع وليس بموقعه الجغرافي, حيث تناولت الدراسة جميع المسالخ المرخصة.

- تبين عدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($0.05 \geq \alpha$) باستجابات أفراد عينة الدراسة حول مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية حسب المتغير الضابط الوظيفية.

ويعزى ذلك إلى أنه لا يوجد فروقات في نوع الوظيفة حسب إستجابة افراد العينة للاستبانة, لكون جميع افراد العينة متخصصين و طبيعة عملهم ومهامهم الوظيفية تؤهلهم لتطبيق الشروط الصحية لضمان جودة المنتج النهائي.

- تبين عدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($0.05 \geq \alpha$) باستجابات أفراد عينة الدراسة حول مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية حسب المتغير الضابط المؤهل العلمي.

ويعزى ذلك إلى أنه لا يوجد فروقات في نوع الوظيفة حسب إستجابة افراد العينة للاستبانة لكون جميع افراد العينة هم من حملة الشهادات الدراسية ويتمتعون بتخصصات علمية (طبيب بيطري، تصنيع غذائي) تؤهلهم لتطبيق الأنظمة والمعايير الدولية التي تضمن سلامة المنتج النهائي، ويفضل أن يكون الموظف طبيباً بيطرياً بدلاً من بكالوريوس, خاصةً في المراحل المهمة والتي تعتبر بمثابة نقاط حرجة مثل مرحلة الاستلام للتأكد من سلامة الطيور بالإضافة إلى مراحل الذبح والمعاينة لإجراء الفحوصات الظاهرية للتأكد من سلامة المنتجات.

- تبين عدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($0.05 \geq \alpha$) باستجابات أفراد عينة الدراسة حول مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية حسب المتغير الضابط الدوام.

ويعزى ذلك إلى أنه لا يوجد فروقات في طبيعة دوام الموظف حسب إستجابة افراد العينة للاستبانة, حيث لوحظ من خلال إجراء المقابلات الشخصية وجمع البيانات من المسالخ بأن هنالك مسالخ ذات طاقة إنتاجية عالية وتحتاج إلى دوام كامل, وهنالك مسالخ ذات إنتاجية متوسطة وتحتاج إلى دوام جزئي حسب الطلب وهذا لا يؤثر في تطبيق الشروط الصحية سواء

كانت بدوام جزئي أو دواجم كامل، بحيث يكون التطبيق في الأنظمة المتبعة لضمان سلامة المنتجات النهائية.

- تبين عدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($\alpha \geq 0.05$) باستجابات أفراد عينة الدراسة حول مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجم بالمحافظات الشمالية حسب المتغير الضابط عدد سنوات الخبرة.

ويعزى ذلك إلى أن الموظفين المختصين هم من حملة الشهادات العملية ولديهم معلومات ومؤهلات كافية لتطبيق الأنظمة والإجراءات الصحيحة، فكل مسالخ يتبع أنظمة واضحة يتم تطبيقها من قبل الموظف بغض النظر عن سنوات خبرة الموظف.

- تبين وجود علاقة سالبة عكسية غير دالة إحصائياً بين محور (مدى تطبيق الشروط الصحية) الخاصة بالمسوخ والمنتج والعاملين) في مسالخ الدواجم) ومحور (تلوث منتجاتها بـبكتيريا السالمونيلا)، بمعنى كلما ازداد مدى تطبيق الشروط الخاصة بالمسوخ والمنتج والعاملين قل مقدار التلوث.

أي بمعنى أنه كلما زاد الاهتمام في تطبيق الشروط الصحية في المسوخ كلما قل تلوث منتجات المسالخ في بكتيريا السالمونيلا، وكلما قلّ الاهتمام بتطبيق الشروط الصحية في المسالخ كلما زاد تلوث منتجاتها بـبكتيريا السالمونيلا.

ويعزى ذلك أن إنتاج وحفظ الأغذية في الظروف المناسبة يؤدي إلى حمايتها من التلوث، فعلى سبيل المثال يعتبر التحكم بدرجة الحرارة والرطوبة في تبريد و تجميد اللحوم من أكثر الوسائل فاعلية في الحدّ من خطورة الميكروبات ومنعها من التكاثر، حيث أنّ التبريد عند درجة حرارة 4م فأقل أو التجميد عند درجة حرارة -18م فأقل، يؤدي إلى الحدّ من الميكروبات وحفظ اللحوم لخواصها، ولا يوجد مؤشرات تشير إلى ذوبان المواد الغذائية المجمدة، وعلى العكس تماماً فإنّ حفظها بدرجات حرارة غير مناسبة يؤدي إلى نموّ ونشاط الميكروبات وفقدان المواد اللحوم إلى خواصها وبالتالي إلى إتلافها.

الفصل الخامس

5. الإستنتاجات والتوصيات

1.5 النتائج الرئيسية

توصلت الدراسة الى مجموعة من النتائج هي:

1. أظهرت الدراسة أن درجة تطبيق الشروط الصحية كان لها أثر كبير على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن المرخصة بالمحافظات الشمالية لجميع المحاور الخاصة (بالمسلخ، والمنتج، والعاملين)
2. تبين وجود فروق إحصائية عند مستوى الدلالة ($0.05 \geq \alpha$) بين متوسط العينة لمحاور مدى تطبيق الشروط الصحية (الخاصة بالمسلخ والمنتج والعاملين) في مسالخ الدواجن والدرجة الكلية وبين تلوث منتجاتها ببكتيريا السالمونيلا.
3. 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.
4. تبين أن درجة مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسلخ من وجهة نظر الموظف المسؤول في المسلخ كانت ما بين المتوسطة والكبيرة جداً، فقد تراوحت النسب المئوية عليها ما بين 60% و 96.6%.
5. تبين بأن الفقرة التي تنص على " موقع المسلخ بعيداً عن المنشآت الغذائية " كانت اعلى قيمة بدرجة كبيرة جداً والفقرة التي تنص " يوجد فصل في نظام الصرف الصحي للشبكة داخل المصنع عن شبكة المجاري " كانت أدنى قيمة.
6. تبين بأن درجة مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمنتج من وجهة نظر الموظف المسؤول في المسلخ كانت ما بين المتوسطة والكبيرة جداً.
7. تبين بأن الفقرة التي تنص على " يوجد تنظيف فوري لجميع أنحاء المسلخ ويتم التطهير بشكل يومي لجميع الأماكن والمعدات الخاصة بالمسلخ " كانت أعلى قيمة، في حين الفقرة التي تنص " يتم فحص عينات دورية لمنتجات الدواجن للتأكد من خلوها من بكتيريا السالمونيلا " كانت أدنى قيمة .

8. تبين بأن درجة مدى التزام مسالخ الدواجن بتطبيق الشروط الصحية الخاصة بالعمالين من وجهة نظر الموظف المسؤول في المسلخ كانت ما بين الكبيرة والكبيرة جداً.

9. تبين بأن الفقرة التي تنص على " هنالك مغاسل يدوية او أوتوماتيكية كافية للعمالين، و تقوم المنشأة بالإشراف على تنفيذ وتوثيق الاجراءات والسياسات الخاصة بالنظافة الشخصية " كانت أعلى قيمة، أمّا الفقرة التي تنصّ " يتم تخزين أدوات الوقاية الشخصية لضمان عدم حدوث تلوث متبادل بين المخاطر المنخفضة والعالية التي قد تظهر من أدوات الوقاية الشخصية " كانت أدنى قيمة.

10. تبين 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)؟

11. تبين وجود علاقة عكسية غير دالة إحصائياً بين محور مدى تطبيق الشروط الصحية الخاصة بالمسلخ والمنتج والعمالين) في مسالخ الدواجن ومحور (تلوث منتجاتها بيكتيريا السالمونيلا).

2.5- الإستنتاجات

أهم الإستنتاجات التي توصل اليها الباحث ما يلي:-

1. يتم تطبيق الشروط الصحية في مسالخ الدواجن المرخصة بدرجة كبيرة لجميع محاور الدراسة الخاصة (بالمسلخ، والمنتج، والعمالين).
2. تبين بأن منتجات المسالخ المرخصة التي تم فحصها مخبرياً كانت مطابقة بدرجة كبيرة جداً.
3. تبين بأنه يتوفر في المسالخ نظام خاص وبرامج توثيق ورقابة على النظافة الشخصية للعمالين في المسالخ.
4. تبين بأن نظام الصرف الصحي في المسالخ المرخصة غير مفصول عن شبكة المجاري الرئيسية .
5. تبين بأن مستوى التنظيف والتعقيم في مسالخ الدواجن المرخصة عالي، بحيث يتم التنظيف الفوري لجميع أنحاء المسلخ ويتم التطهير بشكل يومي لجميع الأماكن والمعدّات الخاصة بالمسلخ.

6. تبين بأن حجم العينات التي يتم فحصها من منتجات المسالخ للتأكد من خلوها من بكتيريا السالمونيلا مقبولة ولكن غير كافية لضمان سلامة منتجاتها.
7. تبين بأن العاملين في مسالخ الدواجن المرخصة لديهم وعي كبير بتطبيق الشروط الصحية.
8. تبين عدم توفير أماكن خاصة لتخزين أدوات الوقاية الشخصية لضمان عدم حدوث تلوث متبادل بشكل كافي.
9. تبين بأنه لا يوجد فروقات بين العوامل الاقتصادية والاجتماعية للموظفين العاملين في مسالخ الدواجن وبين الدرجة الكلية لتطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية، تعزى للمتغيرات الضابطة (موقع المسلخ، الوظيفة، المؤهل العلمي، الدوام، سنوات الخبرة).
10. تبين بأنه كلما زاد الإهتمام بالشروط الصحية الخاصة (بالمسلخ، والمنتج، والعاملين) كلما قل تلوث منتجات المسالخ ببكتيريا السالمونيلا وعلى العكس من ذلك كلما قل الإهتمام زاد التلوث (علاقة عكسية).

3.5- التوصيات

يهتم هذا البحث بتقديم مجموعة من التوصيات التي تم إستباطها من الإستنتاجات السابقة بأمل أن تكون تحت أنظار الوزارات ذات العلاقة والمؤسسات المبحوثة بشكل خاص للوصول إلى أفضل الحلول في إيجاد غذاء سليم للمستهلك وآمن من التسممات الغذائية وذو جودة عالية، ومن هذه التوصيات ما يلي:-

1. قيام الجهات الرقابية باتخاذ الإجراءات الكفيلة بإلزام المسالخ بفصل نظام الصرف الصحي في المسالخ عن شبكة المجاري الرئيسية.
2. يجب وضع برنامج مخصص لسحب العينات وفحصها بشكل دوري ومستمر بحيث يضمن سلامة منتجات المسالخ قبل تسويقها.
3. يجب العمل على زيادة الفاعلية للإهتمام بالشروط الصحية الخاصة (بالمسلخ، والمنتج، والعاملين).
4. تشجيع البحث العلمي، وذلك بتوجيه طلاب الجامعات لإجراء دراسات متخصصة لمعرفة مدى تلوث منتجات الدواجن في المسالخ والنتافات غير المرخصة.

5. قيام الجهات الرقابية بتنظيم عقد محاضرات إرشادية وتوعوية للعاملين في المسالخ لإطلاعهم على المخاطر المرتبطة بالتلوث الغذائي.
6. ضرورة العمل على تطوير أنظمة الرقابة الذاتية في مسالخ الدواجن من خلال اعتماد الممارسات الصحية لتحقيق المنتج النهائي السليم ونظام الهاسب (HACCP).
7. ضرورة الإرتقاء في منتجات المسالخ من خلال إعادة دراسة المواصفة الفلسطينية المعتمدة بما يتلائم مع جودة التصنيع الغذائي.
8. التعاون الكامل بين الجهات الرقابية وإتحاد الصناعات الغذائية من أجل إرساء تعاون وثيق لمراقبة منتجات المسالخ والمحافظة على جودتها.
9. تطوير نظام ترخيص المؤسسات الغذائية والعمل على زيادة المسالخ المرخصة في الوطن بهدف زيادة حجم وجودة منتجات المسالخ في الاسواق الفلسطينية بحيث نضمن تحقيق الربح والسلامة للمستهلك على حد سواء.

قائمة المراجع :-

اولاً : المراجع باللغة العربية

1. أبو روبضة، ع، وآخرون. (1994):- الجودة الميكروبيولوجية لدجاج التسمين أثناء المعالجة في المسالخ التجارية الحديثة، مجلة حماية الأغذية رقم (5). أكتوبر، ص 854 - 941، الكويت.
2. أبو روبضة، ع، وآخرون. (2004):- تقييم صحة اللحوم في المسالخ بولاية الخرطوم. م. أطروحة جامعة الخرطوم ، السودان.
3. عبد الصادق، م. (2006):- دراسة بعض نقاط التحكم الحرجة في مسلخ القادر - أطروحة جامعة الأكاديمية للعلوم الطبية والتكنولوجيا، السودان.
4. علي ، أ. (2007):- انتشار التلوث الجرثومي لقلق الصحة العامة على جثث الأبقار في ولاية الخرطوم - ماجستير أطروحة جامعة السودان للعلوم والتكنولوجيا، السودان.
5. الجهاز المركزي للإحصاء الفلسطيني (2011):- مستويات المعيشة في الأراضي الفلسطينية ، الإنفاق ، الاستهلاك ، الفقر ، رام الله ، فلسطين.
6. الجساس، ف. (2011) :- مبادئ سلامة الغذاء ، الرياض، السعودية.
7. الجهاز المركزي للإحصاء الفلسطيني (2010):- مشروع النشر والتحليل لبيانات التعداد الزراعي، رام الله - فلسطين.
8. الدليل الأوروبي للممارسات الجيدة لنظافة الأغذية في قطاع تقديم الطعام للعقود مايو 2009.
9. وزارة الزراعة (2003):- قانون الزراعة رقم (3) لسنة 2003، فلسطين.
10. وزارة الزراعة (2017):- الإستراتيجية الوطنية للسلامة الغذائية (2017-2022)، فلسطين.
11. مؤسسة المواصفات والمقاييس (2003):- المواصفة الفلسطينية للدجاج الطازج المبرد (م.ف 2003/314)، فلسطين.
12. مؤسسة المواصفات والمقاييس (2005):- الشروط الصحية الخاصة بالشروط الصحية الواجب توفرها في صانع المواد الغذائية (م.ف 2005/851)، فلسطين.
13. وزارة الزراعة (2015):- التقارير الزراعية الإحصائية لعام 2015، فلسطين.
14. وزارة الزراعة (2016):- التقارير الزراعية الإحصائية لعامي (2016، 2015) فلسطين.
15. وزارة الزراعة (2017):- التقارير الزراعية الإحصائية لعامي (2017، 2016) فلسطين.

1. N. Guergueb*, N. Alloui, A. Ayachi, O. Bennoune,(2012):Effect of slaughterhouse hygienic practices on the bacterial contamination of chicken meat- *Veterinary and Agricultural Sciences Institute, Laboratory ESPA, Hadj-LalkhdarBatna University, Aures, Algeria.* *Corresponding author; Veterinary and Agricultural Sciences Institute, Laboratory ESPA, Hadj-LalkhdarBatna University, Aures, Algeria.
2. R. El Nakhala(2013):Salmonella spp. in Fresh and Frozen Meat in Gaza Strip By Shorok.
3. Prasad Subedi September,(2013): An assessment of Good hygienic practices of broiler value chain of Kaski district of Nepal Krishna.
4. Abeer Ismail Tom Ablah ,(2017) :Assessment of Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices among Slaughterhouses Workers in Khartoum State- Sudan.
5. Omer, Abdelrahman Khalifa, (2018): Investigation of Bacterial Load and Contaminationof Automatic and Traditional Poultry Slaughtering Processes by Salmonella spp., Escherichia coli and Staphylococcus aureus in Khartoum State – Sudan.
6. Cluj-Napoca ,(2013): Poultry meat safety based on microbiological risk assessment in slaughtering and retail units.
7. Rajesh Kumar(2006):Assessment of awareness and hygienic practices among poultry butchers in Patna city, Bihar.
8. Rosemary Ndunge Mwanza(2009): An Assessment of Good Hygienic Practices in the Small holder Broiler Meat Chain in Nairobi and Thika that impact on Food safety.
9. Suwit Chotinun(2015): The status of hygienic practices of small scale poultry slaughterhouse in Thailand : an ecohealth approach.
10. Jonathan Diaz-Hui(2016): The risk of *Salmonella* spp. from small poultry operations in Oregon.
11. Man Ha Anh Nguyen(2012): prevalence of salmonella in retail whole chicken carcasses in Hanoi ,Vietnam.
12. Maung San Myint(2004): Epidemiology of salmonella contamination of poultry meat products :knowledge gaps in the farm to store products.
13. Sara Gonzalez Bodi (2014): contamination of salmonella and compylobacter during the broiler slaughter and in chicken fillet meat pacaged under modified atmospheres.

14. Geertrui Rasschaert (2007): .Molecular epidemiology of salmonella and campylobacter contamination of poultry during transport and slaughter.
15. Zur Erlangung des Grades eines (2009): .experimental reduction of *Salmonella* in raw Chicken breasts.
16. Isabel Guerrero-Legarreta , Y. H. Hui, Alma Delia Alarcón-Rojo , and others P91-104: Handbook of Poultry Science, and Technology Volume 1, Primary Processing.
17. European Guide to Good Practice For Food Hygiene In The Contract Catering Sector May 2009)
18. D.C., Area Cuiwei Zhao,¹ Beilei Ge,¹ Juan De Villena,¹ Robert Sudler,¹ Emily YEH,¹ Shaohua Zhao,² David G. White,² David Wagner,² And Jianghong Meng¹: Prevalence of *Campylobacter* spp., *Escherichia coli*, and *Salmonella* Serovars in Retail Chicken, Turkey, Pork, and Beef from the Greater Washington.
19. Xiaonan Zhao, Yanxia Gao, Chaoqun Ye, Lingling Yang, Tao Wang, and Weishan Chang¹ all 6 pages : Prevalence and Characteristics of *Salmonella* Isolated from Free-Range Chickens in Shandong Province, China.
20. Eriko Iwabuchi, Shiori Yamamoto, Yasuhisa Endo, Tameichi Ochiai,³ And Katsuya Hirai(2010):- Prevalence of *Salmonella* Isolates and Antimicrobial Resistance Patterns in Chicken Meat throughout Japan.
21. Vindigni SM¹, Srijan A, Wongstitwilairoong B, Marcus R, Meek J, Riley PL, Mason C.(2007): Prevalence of foodborne microorganisms in retail foods in Thailand.
22. Yen T. Ta, Trung Thanh Nguyen, Phuong Bich To, Da Xuan Pham ,Hao Thi Hong Le,¹ Walid Q.Alali , Isabel Walls, Danilo M.a. Lo Fo Wong ,and Michael P.Doyle ,(2005): Prevalence of *Salmonella* on Chicken Carcasses from Retail Markets in Vietnam.
23. G. Rasschaert,¹ K. Houf, C. Godard, C. Wildemauwe, M. Pastuszczak-Fraç K,³ And L. De Zutter(2008): Contamination of Carcasses with *Salmonella* during Poultry Slaughter.
24. Padungtod P, Kaneene JB.(2006): *Salmonella* in food animals and humans in northern Thailand.
25. P. S. Mead, L. Slutsker, V. Dietz, L. F. McCaig, J. S. Bresee, C. Shapiro, P. M. Griffin, and R. V. Tauxe (1999): . Food-related illness and death in the United States.
26. S.Uzzau , D.J.Brown , T.Wallis , S.Rubino , G.Leori , S.Bernard , J. Casadesus , D. J. Platt and J. E. Olsen (2000)P 229-255: Host adapted serotypes of *Salmonella enteric*.

27. Swayne, D. E., & Glisson, J. R. (2013): Diseases of poultry. Ames, Iowa: Wiley-Blackwell., (2013) Salmonella Infections(677-703) USA.
28. Mulder, R. (1999)Hygiene during transport, slaughter and processing. In: Richardson RI, Mead GC, editors. Poultry Meat Science: Poultry science symposium series. Vol. 25.Massachusetts: CABI Publishing pp. 277–283.
29. Ruban, S.W., Thiyageswaran, M., Sharadha, R. :(2010) Isolation and identification of *Salmonella* species from retail chicken meat by Polymerase Chain Reaction. Inter. JMicrobiol. Res., 1 (3): 106-109.
30. (The Codex General Principles Of Food Hygiene,CAC/RCP 1-1969) .
31. Standard 4.2.2 Primary Production And Processing Standard For Poultry Meat,2012.

– **Web sites**

1. <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs330/en/index.html> accses,10/08/2018.
2. <http://www.nacufs.org/resources/publications/journal/old/sanitation.asp> accses,17/10/2018.
3. <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodborneIllnes> accses,14/08/2018.
4. <http://www.fda.gov/food/scienceresearch> accses,23/09/2018.
5. <http://osufacts.okstate.edu> accses,14/09/2018
6. <http://www.fao.org/3/i3531e/i3531e.pdf>,accses,14/11/2018
7. https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/footer!/ut/p/a0/04_Sj9CPykssy0xPLMnMz0vMAfGjzOJNAyxDDU28DbwsvIxdDDzDnA3NLIONjdzCjPQLsh0VAZaJ_MY!/?1dmy¤t=true&urile=wcm%3Apath%3A%2Ffsis-content%2Finternet%2Fmain%2Ftopics%2Fdata-collection-and-reports%2Fmicrobiology%2Fannual-progress-reports%2F2013-annual-report accses,14/07/2018.
8. <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/3991> ,accses,03/11/2018
9. <http://www.phac-aspc.gc.ca/alert-alerte/salmonella-eng> accses,21/09/2018.
10. <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2741> accses,10/09/2018
11. <https://www.cdc.gov/ncezid/dfwed/pdfs/salmonella-annual-report-2012-508c.pdf> accses,14/09/2018.
12. <https://www.standards.org.au> accses,06/11/2018.
13. https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/44211/9789241547901_eng.pdf;jsessionid=44C22880CFC4A8EF7270643249E66DF8?sequence=1 accses,17/08/2018.
14. <http://www.FDA.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/RetailFoodProtection/FoodCode/UCM374510.pdf> accses,25/10/2018.
15. http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/a9837fc8-0109-4041-bd0c-729924a79201/Baseline_Data_Raw_Chicken_Parts.pdf?MOD=AJPERES accses,11/11/2018.

2.6- قائمة الملاحق

ملحق (1)

State of Palestine

Ministry of Agriculture



دولة فلسطين

وزارة الزراعة

VCS-05-v1.0	إجراء عمل معياري رقم:	الإدارة؛ الإدارة العامة للخدمات البيطرية وصحة الحيوان الدائرة؛ دائرة الصحة العامة البيطرية
	مراجعة الإجراء رقم:	
	تاريخ التنفيذ:	
	آخر تاريخ تمت فيه المراجعة أو التعديل:	عدد صفحات الإجراء: (4) أربع صفحات
	موافقة/إقرار:	مدير دائرة الصحة العامة البيطرية
		مرجعية الإجراء

2.3. إجراءات الرقابة البيطرية على المسالخ

المقدمة

تحتوي هذه الوثيقة على التعليمات والإرشادات المتعلقة بالإجراءات المعيارية التي تتبناها وزارة الزراعة بخصوص إجراءات الرقابة البيطرية على المسالخ وتشمل منتجات العمل، المهام، والإطار الزمني لهذا الإعداد.

نطاق تطبيق الإجراء

يشتمل هذا الإجراء على التعليمات الفنية الواجب إتباعها من قبل الموظفين المسؤولين في الوزارة خلال عملية الرقابة البيطرية على المسالخ (أماكن ذبح، وسلخ الحيوانات، وتبريد لحومها) وتعيينه ولا تشمل عملية الرقابة أماكن تصنيع المنتجات الحيوانية.

المتطلبات/الشروط المسبقة

معايير الدخول:

- إجراءات الرقابة هي إجراءات دورية تخضع لتنظيم داخلية تهدف إلى سلامة وتحديد المعايير الواجب إتباعها من أجل توفير الحماية للمستهلك، ومراقبة الأمراض الحيوانية المعدية. لذلك تم تحديد المعايير التالية للشروع في عملية الرقابة:
- وجود برنامج دوري للزيارات الميدانية على جميع المسالخ في المحافظة
- ورود شكوى إلى الإدارة العامة للخدمات البيطرية أو دائرة البيطرة في المحافظة بخصوص مسلخ معين.
- استلام تقارير أسبوعية من المسالخ.

المدخلات:

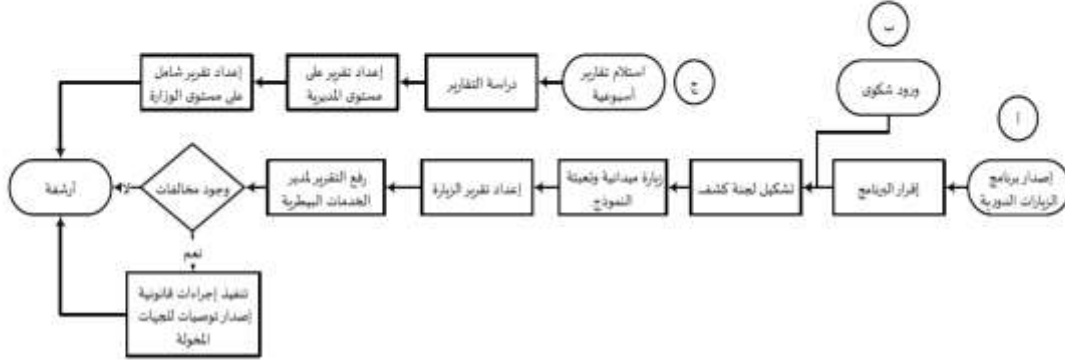
- برنامج الزيارات الدورية المقررة من قبل الإدارة العامة للخدمات البيطرية أو دائرة البيطرة
 - شكوى ضد مسلخ.
 - تقارير اسبوعية من المسالخ
 - النماذج المستخدمة
- نموذج تقرير زيارة رقابية على مسلخ دواجن رقم VCS-05-v1.0 Temp.A
- نموذج تقرير زيارة رقابية على مسلخ مواشي رقم VCS-05-v1.0 Temp.B

المخرجات:

- تقرير زيارة ميدانية
- توصيات أو إجراءات متخذة بحق المسالخ المخالفة
- تقرير عن وضع صحة الحيوان على مستوى جميع المديرية
- بيانات محدثة
- وثائق مؤرشفة

المسؤوليات

- مدير الإدارة العامة للخدمات البيطرية وصحة الحيوان.
- مدير دائرة الصحة العامة البيطرية
- مدير دائرة الخدمات البيطرية وصحة الحيوان في المديرية
- لجنة الرقابة
- رئيس الهيئة المحلية التابع لها المسلخ
- رئيس قسم المسالخ والمصالح.



الإطار الزمني	وصف الخطوة	المسؤولية	الخطوة
الزيارات الميدانية، دورية وطائرة			
مسار (أ): تنفيذ الإجراء وفق برنامج الزيارات الدورية			
إرسال برنامج الزيارات الدورية وإقراره شهر 11 من كل سنة	- يتم إصدار برنامج لتحديد الزيارات المنوي القيام بها على أن يحتوي التقرير على أسماء المسالخ، عدد الزيارات والفترات الزمنية بين الزيارات على أن يتم تنفيذ الزيارة بشكل عشوائي. - إرسال البرنامج إلى مدير دائرة الخدمات البيطرية وصحة الحيوان لتنفيذه حسب خطة الدائرة	مدير دائرة الصحة العامة البيطرية مدير عام الخدمات البيطرية	إصدار برنامج الزيارات الدورية وإقراره
قبل نهاية شهر 12 من كل سنة	- تشكيل لجنة داخلية تقوم بالزيارة اللازمة وتحرير محضر للزيارة - إعداد تقرير عن الزيارة ورفع البرنامج	مدير دائرة الخدمات البيطرية وصحة الحيوان رئيس قسم الرقابة والصحة العامة	تنفيذ البرنامج
مسار (ب): تنفيذ الإجراء بسبب ورود شكوى متعلقة بعمل مسلخ معين			
يتم تحويل الشكوى في أسرع وقت ممكن (يوم في أقصى حد)	- في حال ورود شكوى أو بلاغ تجاه أحد المسالخ ويتم تسجيلها في الوارد، توجه الشكوى إلى مدير دائرة الخدمات البيطرية وصحة الحيوان - يتم دراستها وتشكيل لجنة للبحث في موضوع الشكوى	مستلم الشكوى في المحافظة المسؤول الإداري	ورود شكوى خطية أو بلاغ
يومين	- تكليف طبيب بيطري، أو لجنة كشف تضم طبيب بيطري بإجراء الزيارة، وتوفير اللوجستيات اللازمة لذلك، على أن تعد اللجنة تقريرها وتقدمه لمدير الدائرة	مدير دائرة الخدمات البيطرية وصحة الحيوان	تشكيل لجنة كشف
حسب نوع الزيارة على أن لا تتعدى الساعتين.	- حسب نوع الزيارة، يتم خلال الزيارة الميدانية تنفيذ الآتي: ○ مقابلة الطبيب البيطري المسؤول عن خط الإنتاج في المسلخ ○ طلب وثائق ثبوتية خاصة بعمل المسلخ مثل الترخيص، شهادة الرخصة، إذن تشغيل، أي أوراق أو ملفات أخرى ○ تعبئة نموذج الزيارة الميدانية محتويًا على التوصيات ○ التواصل مع الطبيب المسئول لنقل المعلومات والتوصيات	لجنة الكشف أو الطبيب البيطري المكلف	زيارة ميدانية وتعينة النموذج
يومان	- يتم البدء بإعداد التقرير خلال الزيارة على أن يتم إرفاق توصيات الطبيب البيطري في المحافظة - إرسال العينة إلى المختبر إن وجدت للفحص - تحويل التقرير إلى مدير قسم الرقابة والصحة العامة البيطرية	لجنة الكشف أو الطبيب البيطري المكلف	إعداد تقرير الزيارة
يوم	- قراءة التقرير وإرساله مقربًا بتوصياته وتوصيات الطبيب البيطري إلى مدير دائرة الخدمات البيطرية في المحافظة	مدير قسم الرقابة والصحة العامة البيطرية	رفع التقرير لمدير دائرة الخدمات البيطرية



الخطوة	المسؤولية	وصف الخطوة	الإطار الزمني
تنفيذ إجراءات قانونية إصدار توصيات للجهات المخولة	مدير دائرة الخدمات البيطرية وصحة الحيوان	- في حال خلو المنشأة من المخالفات، يتم أرشفة التقرير - في حال ورود مخالفة في المنشأة، يتم إصدار توصية للجهات المخولة بتنفيذ الإجراءات اللازمة لتصويب الأمور حسب الأصول، والتأكد من عمل الإجراءات اللازمة	حسب مدة إجراء المتخذ
أرشفة	دائرة الأرشفة والتوثيق	أرشفة التوصيات والتقرير وأي وثائق ذات علاقة	يوم
مسار (ج): تنفيذ الإجراء بناء على استلام تقارير عن عمل المسالخ بشكل دوري			
استلام تقارير أسبوعية	رئيس قسم الرقابة والصحة العامة البيطرية	- استقبال كشف وتقرير من جميع المسالخ أسبوعياً، شهرياً أو سنوياً تضم: ○ تصاريح نقل الحيوانات من محافظة إلى أخرى، وداخل المحافظة. ○ وسائل النقل المستعملة ○ إعداد الحيوانات المذبوحة وأنواعها وتاريخ ذبحها ○ الحالات المرضية إن وجدت ما قبل وما بعد الذبح ○ تقارير باللحوم المتلفة ○ إرساليات للحوم ○ الفحوصات المخبرية ونتائجها ○ عقد الطبيب البيطري المسؤول ومزاولة المهنة	بحسب استلام التقارير الدورية قبل نهاية الفترة الزمنية
دراسة التقارير	مدير الصحة العامة البيطرية	- جمع معلومات تخص عملية التخطيط والرقابة. - مراجعة التقارير، وتحديث قاعدة البيانات، بناء على التقارير المستلمة - التأكد من التزام المسالخ بالعوانين المحددة لعمل المسالخ - اتخاذ الإجراءات اللازمة أو رفع توصيات بذلك مثل: ○ تواصل مع طبيب المسالخ ○ عقد زيارة ميدانية ○ وقف التشغيل ○ لغت نظر ○ تجديد الترخيص بشكل مشروط. ○ أخرى - إعداد قائمة بالإجراءات المتخذة	يومين
إعداد تقرير على مستوى المديرية	مدير دائرة الخدمات البيطرية وصحة الحيوان	- إعداد تقرير شهري يجمع المعلومات الواردة والوثائق المستلمة وتقارير الزيارات الميدانية الدورية والطارئة	يومين
إعداد تقرير شامل	مدير الإدارة العامة للخدمات البيطرية	- تضمين المعلومات الواردة من جميع المديرات لإنشاء تقرير شامل عن وضع الخدمات البيطرية وصحة الحيوان	3 أيام
أرشفة	دائرة الأرشفة والتوثيق	- حفظ جميع المخرجات والوثائق ذات العلاقة	يوم

تعريفات

الرقابة: الرقابة على عمل المسالخ للتأكد من توفر شروط الصحة والسلامة للمستهلك وللعامل بحيث تشمل العمليات اللوجستية المتعلقة بنقل الحيوان وتسليمه، العمل الفني، التخزين



Temp.A-VCS-05-v1.0	رمز النموذج	الإدارة: الإدارة العامة للخدمات البيطرية وصحة الحيوان الدائرة: دائرة الخدمات البيطرية وصحة الحيوان
VCS-05-v1.0	تابع لإجراء عمل معياري رقم:	
دليل إجراءات الرقابة البيطرية على المسالخ	تابع لإجراء عمل معياري اسم:	

نموذج زيارة رقابية لمسالخ دواجن

G01	تاريخ الزيارة:	<input type="text"/>	G02	مديرية الزراعة	<input type="text"/>
G03	رقم رخصة المسالخ:	<input type="text"/>	G04	رمز المديرية:	<input type="text"/>
G05	نوع الزيارة:	<input type="text"/>		دورية	<input type="text"/>

القسم الثاني: تفاصيل عن المسالخ

N01	اسم المسالخ:	<input type="text"/>	N02	الهاتف:	<input type="text"/>
				المحمول:	<input type="text"/>
N03	اسم الطبيب المسؤول:	<input type="text"/>	N04	الطاقة الاستيعابية (عدد الرؤوس)	<input type="text"/>
N05	رقم مزاولة المهنة:	<input type="text"/>	N06	العنوان:	<input type="text"/>
N07	اسم صاحب المسالخ	<input type="text"/>	N08	تاريخ الانشاء	<input type="text"/>
N09	رقم التصريح للمسالخ	<input type="text"/>	N10	تاريخ التصدير	<input type="text"/>
N11	عدد الذبائح بالمساحة قدرة المسالخ	<input type="text"/>	N12	عدد وحجم المبردات	<input type="text"/>
N13	مساحة المسالخ:	<input type="text"/>			

القسم الثالث: مستوى مطابقة الشروط

مطابقة المبني للشروط والقوانين:

C01	صاحب المسالخ مستوفى شروط الترخيص القانونية من الجهات المختصة	<input type="checkbox"/>	لا	<input type="checkbox"/>	نعم
C02	ملاحظات اللجنة:	<input type="text"/>			
		<input type="text"/>			
		<input type="text"/>			
		<input type="text"/>			



ملاحظات	مطابق	غير مطابق	نقاط الفحص
المذبح			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1. هل الطيور الحية تنتظر خارجا بعيدا عن منطقة الذبح
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. ما هو مصدر الطاقة (خط رئيسي/ مولد)
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3. حالة الطريق الواصلة جيدة
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4. هل يوجد فصل كافي بين المنطقة النظيفة والملونة (المتسخة) ؟
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5. هل يوجد سياج محيط بارتفاع كافي (2متر على الأقل)
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	6. حالة الصحة والنظافة العامة
التبريد الأمان (السليم)			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	7. هل يتم تبريد الذبائح بالسرعة الممكنة
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	8. هل يتم نقل ذبائح الدواجن إلى التبريد النهائي (التلاجة)
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	9. هل يتم تبريد اللحوم في منطقة عازلة للحشرات وبعيدا عن التلوث
غذاء مبرد آمن (سليم)			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	10. هل يتم نقل جميع اللحوم إلى التلاجة مباشرة بعد وضعها في منطقة التبريد
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	11. هل نظام التبريد في التلاجة قادر على المحافظة على درجة حرارة للحوم أقل من 8 وهل يتم تفحص التلاجات بشكل منتظم
التحكم بالبضائع والمنتجات			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	12. هل يوجد نظام ترقيم واضح (الواصق) يظهر تاريخ الذبح
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	13. هل يتم الإحتفاظ بسجل لعدد الذبائح
النظافة الشخصية الأمانة			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	14. هل يتم لباس (الفرهول) وقبعات نظيفة ؟
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	15. هل يوجد مياه ساخنة، صابون، محارم وسلية مهملات (تفتح بالقدم) عن كل معسلة أيدي
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	16. الإتصال باللحوم وتنقيتها، هل يتم بأقل المعدلات
نظام تنظيف وصيانة آمن (سليمة)			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	17. هل جميع الأسطح نظيفة وبحالة جيدة
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	18. هل يتم تعقيم الأسطح التي تكون على اتصال مباشر باللحوم
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	19. هل يتم استعمال وتخزين كيماويات التنظيف بشكل جيد
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	20. هل معدات التنظيف مثل خراطيم المياه وغيرها بحالة جيدة
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	21. هل الإضاءة والتبوية تعمل ويتم استعمالها بشكل جيد
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	22. هل الحاويات والمناطق المحيطة تبقى نظيفة
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	23. هل يوجد نظام وجدول نظافة مطبق



نظام أمن لمكافحة الحشرات			
24.	هل يوجد علامات لوجود الفئران، الذباب وغيرها من الحشرات والطفيليات	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25.	هل مصيدة الذباب (أو الحشرات الطائرة) تعمل جيدا	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
26.	هل مانع الحشرات الطائرة (مثل المنخل والمصائد الكهربائية) يعمل	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
27.	هل حاويات المنتجات المرغوبة نظيفة ومغلقة بإحكام	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
التلوث			
28.	هل يوجد حيوانات، حيوانات أليفة ومعدات في غرفة الأكل؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
29.	هل يوجد غذاء أو معدات غذاء بالقرب من الأرض	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
30.	هل مواد التغليف تحفظ في مكان نظيف وصحي	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
التخلص من الفضلات			
31.	هل يوجد حاويات كافية ونظيفة مع الغطية مناسبة للريش، الدم والفضلات الأخرى	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
32.	هل يتم الاحتفاظ بالمخلفات الخاصة بنقل الفضلات من قبل ناقل مرخص	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
33.	للذبائح التي لم يتم إزالة أحشائها والتي بحاجة إلى بيع، هل هي مزودة بلاصق يعطي عنوان المزرعة	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
المرافق الأخرى غرفة راحة الموظفين			
34.	هل يوجد حمامات وغرف غيار	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
35.	هل يوجد مدخل مباشر إلى منطقة تجهيز اللحوم (يجب ألا يكون	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
مكتب المفتشين			
36.	هل يوجد مرحاض متصل بالإضافة إلى غرفة غيار وحمام	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
37.	هل الغرف مزودة برفوف وخزانات	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
غرفة استحمام والمباول			
38.	ما هو عدد المراحيض؟ (على الأقل 1 لكل 10 موظفين)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
39.	ما هو عدد المباول (كشك واحد لكل 40 موظف)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
40.	هل يوجد هناك معاسل يدوية تعمل، باليد، بالركبة، أو أوتوماتيكا كافية لحاجة أكبر عدد من الموظفين	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
غرفة الملابس			
41.	هل هي مناسبة للخزائن الفردية؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
42.	هل هناك غرف غيار مفضولة للذكور والإناث	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
43.	غرفة تخزين جافة	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
44.	هل مخزن المعدات متصل بقاعة الذبح؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
45.	هل المعدات والآلات المعدني مطلي بمواد مضادة للصدأ؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
46.	هل هناك مكان تخزين كافي؟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



المختبر			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	هل المختبر مجهز بالأجهزة والمواد لعمل الفحوصات الميكروبية الضرورية
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	هل يوجد مصدر مياه ساخنة وباردة في المختبر
أخرى			
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	هل يوجد مطفأة حرائق متنقلة
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	هل يوجد محرقة؟ كم تبعد عن المسلخ وغرفة الخدمات (على الأقل 50 متر)
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	هل الفضلات من الحمامات والمراحيض تعامل بشكل مفصول عن المياه الملوثة لمنطقة الذبح والحظائر
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	هل يحوي المسلخ مولد كهربائي ثابت؟
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	هل غرفة البويلر قريبة من منطقة التعقيم؟
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	الغرفة مجهزة على الأقل بجهاز تعقيم (أوتوكليف)
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	هل يوجد غرفة للذبح الطارئ
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	هل يوجد منطقة لفحص الحيوانات التي تصل مئة أو مئاه على أرض الحظيرة
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	هل يوجد معمل للصيانة الميكانيكية والكهربائية
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	هل يوجد مخزن للعلف؟

القسم الثالث: التوقيعات المطلوبة

التوقيع/الختم	التاريخ	الاسم الرباعي
	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	الطبيب البيطري المسؤول
	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	أعضاء لجنة الكشف
	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	مدير دائرة بيطرة المحافظة

الطبعة الثانية

حلت محل ٢٠١٤-١٩٩٩

مواصفة فلسطينية

م ف ٢٠٠٣-٢١٤

الدجاج الطازج المبرد
Fresh chilled chicken

المحتويات

البنء	عنوان البنء	صفءة
١-	المءال	٢
٢-	المراجع التكميلية	٢
٣-	التعاريف	٢
٤-	العمنة والتخزين والنقل	٢
٥-	وسم الإنتاج (بطاقة البيان)	٢
٦-	الاشتراطات العامة	٣
٧-	الاشتراطات التركيبية	٣
٨-	الاشتراطات الصحية	٣
٩-	الاشتراطات الميكروبية	٤
١٠-	المءوى	٤
١١-	طرق الفءص	٤
١٢-	اصطلاحات	٤
١٣-	المراجع	٤

١- المجال

تحدد هذه المواصفة الاشتراطات التي يجب توفرها في لحوم الدجاج الطازج المجمد.

٢- المراجع التكميلية

- ١-٢ المواصفة الفلسطينية ١٥٧ بأجزائها الخاصة بفحص اللحوم ومحتانيها.
- ٢-٢ المواصفة الفلسطينية ٢١ الخاصة بالانحراف في أوزان وحجوم المنتوجات الغذائية المغلفة والعدد للبيع.
- ٣-٢ المواصفة الفلسطينية ٥٩ الخاصة بمدى صلاحية المواد الغذائية.
- ٤-٢ المواصفة الفلسطينية ١٣٥ الخاصة ببطاقة بيان المنتجات الغذائية المعبأة.
- ٥-٢ المواصفة الفلسطينية ٢٤٣ الخاصة بالدجاج المجمد.

٣- التعاريف

- ١-٢ لحوم الدجاج: هي الأجزاء الصالحة للاستهلاك الأدمي والناتجة من ذبح إناث وذكر طيور الدجاج.

٤- التعبئة والتخزين والنقل

- ١-٤ التعبئة
- يجب أن تحافظ مواد التعبئة والتغليف على اللحم من التلوث أثناء النقل والتداول والتخزين وأن تكون مطابقة للمواصفات الفلسطينية وفي حال عدم وجودها يجب أن تطابق المواصفات العالمية حديثة الإصدار مثل FDA, CODEX.
- ٢-٤ التخزين والنقل
- ١-٢-٤ يجب الالتزام بجميع الشروط والقواعد الصحية في حفظ وتخزين لحوم الدجاج لمنع فسادها وتلوثها.
- ٢-٢-٤ يجب أن تخزن لحوم الدجاج عند درجة حرارة لا تزيد عن ٤°م ولا تقل عن ٠°م.
- ٣-٢-٤ في حالة الشحن والنقل يجب أن تكون وسائل النقل مزودة بتلاجات لا تزيد درجة حرارتها على ٦°م وذلك قبل تحميلها بالدجاج المدبوح وأن تستعمل طرق عملية مناسبة في التحميل والتفريغ حتى تقلل من ارتفاع درجة حرارة اللحوم ويجب أن يتم تعقيم التلاجات قبل نقل اللحوم.
- ٤-٢-٤ في حالة التلاجات الكبيرة المركزية يجب الاحتفاظ بسجل أوتوماتيكي لتسجيل درجة الحرارة أثناء فترة التخزين أو أخذ بيانات عن درجة الحرارة بصفة دورية وتسجيلها في سجل خاص بذلك.
- ٥-٢-٤ في حال عرض الدجاج الطازج المجمد للبيع في لائحة عرض يجب أن لا تزيد درجة حرارة اللحوم بها على ٤°م.

٥- وسم الإنتاج (بطاقة البيان)

- ١-٥ يجب أن تحتوي بطاقة البيان على البيانات التالية على كل غلاف وبخط واضح وغير قابل للمسحوق:
- ١-٥ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.
- ٢-٥ تاريخ الذبح وانتهاء الصلاحية باليوم والشهر والسنة.
- ٣-٥ عبارة لحم دجاج طازج مجمد.
- ٤-٥ الوزن الصافي للوحدة المغلفة الطازجة المجمدة.
- ٥-٥ يجب أن تكتب على العبوات عبارة مدبوحة طبقاً للشريعة الإسلامية.
- ٦-٥ تعليمات الحفظ والتخزين.

٦- الاشتراطات العامة

- ١-٦ يجب أن يشت أن الدجاج من مناطق خالية من الأوبئة ومن الإتعاغ.
- ٢-٦ يجب أن يشت عدم معاملتها بالهرمونات.
- ٣-٦ يجب أن لا تزيد نسب بقايا المضادات الحيوية في لحوم الدجاج عن ما هو محدد بالمواصفات الفلسطينية أن وجدت، وفي حال عدم وجودها يتم الرجوع الى المراجع العالمية حديثة الإصدار مثل FDA, CODEX.
- ٤-٦ يجب أن يخلو الدجاج قبل ذبحه من الأمراض.
- ٥-٦ يجب أن تكون لحوم الدجاج وأجزاء ذات مظهر طبيعي خالية من تلامعات التطف والفساد والتكدمات والقاذورات والروائح المنفرة والزنخ.
- ٦-٦ يجب أن تتم عملية التنظيف الكامل وقطع الرأس والأرجل بعد الذبح مباشرة لم إزالة الأحتاء الداخلية دون حدوث أي لوثات بأي جزء أو إعادة من محتويات المرارة أو القوا لنس أو البري، أو غيرها.
- ٧-٦ يجب أن تتم عملية الذبح طبقاً لأحكام الشريعة الإسلامية وأن تكون الأدوات المستخدمة فيها نظيفة وحادة وأن تتم عملية التزف بصورة كاملة.
- ٨-٦ يجب أن تكون خالية من الريش العالق بالجسم.
- ٩-٦ يجب أن يتم ذبح الدجاج في مسالخ مرخص بها من قبل الجهات الرسمية.
- ١٠-٦ يجوز تجزئة الدواجن بعد ذبحها.
- ١١-٦ يجب أن تجري عملية التبريد مباشرة وخلال مدة لا تزيد على ساعة واحدة من ذبحه وتجهيزه في غرف التبريد ولمدة لا تقل عن ١٢ ساعة بحيث لا تزيد درجة حرارة اللحم عن ٤°م.
- ١٢-٦ يمنع لحميد الدجاج الطازج المبرد ويمنع عرضه للبيع في المجمدات (الفرزرات) بل يجب عرضه للبيع في لأحات برص تتراوح درجة حرارتها ما بين (-٤)°م منذ استلامه وحتى انتهاء مدة صلاحيته.
- ١٣-٦ في حال ختم الدجاج، يجب استخدام الاحبار المتطابقة للمواصفات الفلسطينية أن وجدت، وفي حال عدم وجودها يتم الرجوع الى المراجع العالمية حديثة الإصدار مثل FDA, CODEX

٧- الاشتراطات التركيبية

- يجب أن تتوفر في لحوم الدجاج الطازج المبرد الاشتراطات التالية:
- ١-٧ يجب أن لا تزيد نسبة السائل المنفصل عن ١٪ بعد تعرضه لدرجة حرارة ١٠°م لمدة ٣ ساعات.
- ٢-٧ يجب أن لا تزيد نسبة المواد النيتروجينية الكلية العشارية (TVB-N) عن ٥٠ ملغم / ١٠٠ غرام مقدرة كنيروجين.
- ٣-٧ يجب أن لا تزيد نسبة الثيوبارثيوريدات مالتونالدهيد عن ٢,٤ ملغم.
- ٤-٧ يجب أن لا تتعدى نسبة الملوثات والمعادن الثقيلة عن الحدود المسموح بها دولياً.
- ٥-٧ يجب أن تكون بقايا العقاقير المضوية والهرمونات وما شابهها عن الحدود المسموح بها دولياً ضمن مراجع Codex.

٨- الاشتراطات الصحية

- يجب أن تتوفر الاشتراطات الصحية التالية بالمنتج النهائي:
- ١-٨ يجب أن يتم إنتاج ولعينة اللحوم في ظروف صحية سليمة طبقاً للمواصفات الفلسطينية الخاصة بذلك.
- ٢-٨ يجب أن تخلو من العفليات وأملوارها وفرازاتها التي تسب ضرراً بصحة المستهلك.

٣-٨ يجب أن يكون السطح خالياً من التلوث الفطرية والمواد الفرجة.

٩- الاشتراطات الميكروبية

يجب أن تتوفر الاشتراطات الميكروبية التالية في لحوم الدجاج الطازج المجمد:

- ١-٩ يجب ألا يزيد العدد الكلي للأحياء الدقيقة 10^6 خلية/غم.
- ٢-٩ يجب ألا يزيد عدد بكتيريا الكلوستريديوم برفرنس على ١٠٠ خلية/غم.
- ٣-٩ يجب أن تكون خالية من السالمونيلا في ٢٥ غرام عينة.
- ٤-٩ يجب ألا يزيد العدد الكلي للكوليفورم عن ١٠٠ خلية/غم.
- ٥-٩ يجب ألا يزيد السالفوكوكس أوريس عن ١٠٠ خلية/غم.
- ٦-٩ يجب أن يخلو المنتج من الليستيريا مونوسيتوجينيس.

١٠- المحتوى

يجب أن لا يزيد الانحراف في أوزان التينة عن ما هو محدد في المواصفة الفلسطينية م ف ٢١ تحت بند منتجات غير سهلة التينة.

١١- طرق الفحص

تجرى طرق الفحص حسب المواصفات الفلسطينية ان وجدت، وفي حال عدم وجودها يتم الرجوع الى المراجع العالمية حديثة الاصدار مثل FDA, CODEX.

١٢- اصطلاحات

Chicken meat	لحم الدجاج
Dripped fluid	السائل المنفصل
Chilling	التبريد
Total Volatile Bases Nitrogen (TVB-N)	المواد النتروجينية الكلية العطيارة

١٣- المراجع

- ١-١٣ المواصفة القياسية المصرية ١٦٥١-١٩٨٨ الخاصة بالدواجن المجمدة.
- ٢-١٣ المواصفة القياسية الأردنية ٢٠٤-١٩٨١ الخاصة بالدجاج الطازج المجمد والمجمد.

حضرة الموظف المسؤول في مسلخ الدواجن المحترم

تحية وبعد،،،

يقوم الباحث بإجراء دراسة حول " مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية(2017-2018)" وقد وقع عليك الاختيار عشوائياً لتكون ضمن عينة الدراسة، لذا نرجو منك التعاون معنا بتعبئة هذه الإستبانة بما يتوافق مع وجهة نظرك، علماً بأن بيانات الدراسة ستستخدم لأغراض البحث العلمي فقط، وسيتم الحفاظ على سريتها، ولا يطلب منك كتابة اسمك أو ما يشير إليك، شاكرين لك حسن تعاونك.

إشراف: د. منصور غراية

إعداد الطالب: عبد الرحمن احمد

القسم الاول: المعلومات العامة

1. موقع المسلخ	() شمال () وسط () جنوب
2. مساحة المسلخ (متر مربع)	
3. الطاقة الإنتاجية للمسلخ (طن بالساعة)	
4. الموظف المسؤول	() ضابط جودة () فني مختبر () طبيب بيطري () مسؤول الانتاج
5. المؤهل العلمي	() دبلوم فأقل () بكالوريوس طبيب بيطري () بكالوريوس () دراسات عليا
6. الدوام	() دوام كامل () دوام جزئي
7. عدد سنوات الخبرة	() أقل من 5 سنوات () 5 سنوات وأقل من 10 سنوات () 10 سنوات وأقل من 15 سنة () 15 سنة فأكثر

القسم الثاني: محاور الدراسة

الرقم	المحور	أوافق بشدة	أوافق	محايد	لا أوافق بشدة	لا أوافق
المحور الاول الشروط الصحية الخاصة بالمسلخ						
23.	موقع المسلخ مقام بعيداً عن المناطق العمرانية					
24.	موقع المسلخ بعيداً عن المنشآت الغذائية.					
25.	موقع المسلخ بعيداً عن أي منشأة صناعية أخرى غير غذائية ذات تأثير سلبي على البيئة.					
26.	الموقع محمي من الآفات والقوارض.					
27.	يتوفر بالموقع مصدر دائم للتيار الكهربائي.					
28.	يتوفر بالموقع مصدر دائم للمياه الصالحة					

					للإستهلاك الآدمي والخدمات المساعدة الأخرى.
					29. يوجد فصل واضح ومميز بين شبكة المياه المعدة للاستخدام في التصنيع عنها في عمليات التنظيف .
					30. توفر وسيلة مأمونة للصرف الصحي والتخلص من النفايات الصلبة.
					31. تتوفر مصائد لترسيب الدهون والمخلفات الصلبة في نظام الصرف الصحي.
					32. يوجد فصل في نظام الصرف الصحي للشبكة داخل المصنع عن شبكة المجاري.
					33. يتوفر في المسلخ مغطس في مدخل المبنى لوضع محلول للتطهير.
					34. يتوفر في المسلخ ثلاجات للتبريد وثلاجات للتجميد تتناسب مع الطاقة الإنتاجية
					35. يتوفر في المسلخ مجسات للحرارة والرطوبة.
					36. ارتفاع السقف مناسب و أملس ومستوي ويكون من مواد مقاومة للاحتراق وعازلة للحرارة ولا تتأثر بالرطوبة.
					37. الجدران تتكون من بلاط او مطلية في مواد طلاء آمنه غير قابلة للامتصاص وخالية من الشقوق ومصممة بشكل سهل التنظيف.
					38. تتكون أرضية المسلخ من نوع جيد من البلاط أو من الخرسانة المسلحة المغطاة بإحدى المواد العازلة المانعة للإنزلاق عالية المقاومة وميلانها مناسب ومصممة بشكل سهل التنظيف
					39. الأبواب مصنوعة من مواد غير قابلة للصدأ وسهلة التنظيف .
					40. الأبواب مزودة بستائر مانعة لدخول الحشرات والقوارض.
					41. النوافذ مصممة بطريقة تمنع تراكم الأتربة والملوثات وقابلة للفتح لتأمين التهوية الطبيعية وسهلة التنظيف.
					42. يتوفر مكان مخصص لتنظيف الشاحنات بعد تفريغ الطيور.

					43. يتوفر في الموقع حاويات مغطاة ومانعة للتسرب .
					44. يتم التخلص وترحيل الحاويات بشكل دوري.
المحور الثاني الشروط الصحية الخاصة بالمنتج					
					21. يقوم الطبيب البيطري بفحص الشهادات الصحية لكافة الطيور قبل الاستلام.
					22. يتم فحص عينات دورية لمنتجات الدواجن للتأكد من خلوها من بكتيريا السالمونيلا.
					23. يتوفر نظام لمنع خلط الطيور القادمة من مزارع مختلفة أو حظائر مختلفة وتحديد وقت منفصل لكل مزرعة دواجن.
					24. يتم التخلص من الطيور الميتة والمخلفات بشكل يضمن عدم تلوث البيئة.
					25. يتم التأكد من إتمام عملية الإدماء للطيور بالشكل الصحيح.
					26. يتم إزالة الرؤوس والأرجل بعد فحص اللحم.
					27. يتم شطف الذبائح قبل نزع الأحشاء.
					28. يوجد انسياب منتظم في جميع مراحل العمل مرحلة الذبح - السمط - نزع الريش - إزالة الأحشاء- التقطيع التبريد -التغليف ، التعبئة والتخزين. لضمان منع التلوث.
					29. يتوفر نظام يميز بين لحوم الدجاج المبردة واللحوم المجمدة من حيث طريقة الحفظ ودرجات الحرارة وتاريخ صلاحيتها.
					30. الأجهزة والمعدات على خط الانتاج مؤهلة لتكشف المواد الدخيلة (الملوثات الفيزيائية مثل الخشب او الزجاج او البلاستيك ... وغيرها).
					31. يتم المحافظة على اللحوم وعدم تعرضها لأي تلوث خلال إنتاجها وتسويقها.
					32. يوجد أجهزة لمراقبة درجات الحرارة في منطقة التخزين بحيث يتم تسجيل الحرارة من فترة

					لأخرى.
					33. يوجد نظام لتعقيم السكاكين وأدوات الذبح بشكل متعاقب في عملية الذبح.
					34. يتوفر نظام خاص بالمواد الكيماوية وكيفية ومواعيد استعمالها المستخدمة في عمليات تطهير المعدات و أرضيات المسلخ.
					35. يوجد تنظيف فوري لجميع أنحاء المسلخ ويتم التطهير بشكل يومي لجميع الأماكن والمعدات الخاصة بالمسلخ.
					36. يتم تعبئة وتغليف المنتج بطريقة تحمي المنتج النهائي من عوامل التلوث.
					37. يتم تخزين المنتجات الجاهزة للاستخدام النهائي في منطقة مختلفة وملاتمة عن المواد الأولية.
					38. المنتجات المصنعة والجاهزة للتسويق تكون واضحة ومميزة وتحمل بطاقات بيان ومخزونة في ثلاجات منفصلة في المسلخ.
					39. يوجد مصائد للحشرات تعمل بشكل جيد.
					40. يمنع دخول الحيوانات الاليفة الى المسلخ.

المحور الثالث الشؤون الصحية الخاصة بالعاملين في المسلخ

					12. تقوم المنشأة بوضع الاجراءات والسياسات الخاصة بالنظافة الشخصية مثل غسل اليدين والقيود على الأكل والشرب واللباس الخاص... وغيرها.
					13. تقوم المنشأة بالإشراف على تنفيذ وتوثيق الاجراءات والسياسات الخاصة بالنظافة الشخصية.
					14. يتم التحقق من أن جميع العاملين حاصلين على شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من

					الأمراض السارية والمعدية.
					15. يتم إلزام العاملين بلباس خاص ونظيف(افرهول وقبعات).
					16. هنالك مغاسل يدوية او أوتوماتيكية كافية للعاملين.
					17. يتوفر غرف خاصة لغيار العاملين.
					18. يوجد رقابة صارمة وقيود على حركة العمال من منطقة الى أخرى.
					19. يوجد قيود في المسلخ تمنع العاملين الأكل والشرب والتدخين أثناء العمل.
					20. تتوفر في قاعات المسلخ اللافتات الارشادية الخاصة التي تحث العاملين على النظافة الشخصية.
					21. يتم تخزين أدوات الوقاية الشخصية لضمان عدم حدوث تلوث متبادل بين المخاطر المنخفضة والعالية التي قد تظهر من أدوات الوقاية الشخصية.
					22. يتم توفير التدريب المناسب للموظفين لرفع كفاءتهم في المسلخ لضمان استخدام المعدات الصحيحة والتقنيات المناسبة.

شاكرين لك حسن تعاونك معنا،،،

ملحق 4:

قائمة المحكمين :

الرقم	أسماء المحكمين	الجامعة
1.	د.معن سمارة	المحاضر في كلية الزراعة /جامعة النجاح الوطنية
2.	د.سامح ابوسير	المحاضر في كلية الطب البيطري /جامعة النجاح الوطنية
3.	د.عدنان فياض	المحاضر في كلية الطب البيطري /جامعة النجاح الوطنية
4.	د.ابراهيم الزهير	المحاضر في كلية الطب البيطري /جامعة النجاح الوطنية
5.	د.احمد صالح	المحاضر في كلية العلوم التطبيقية /جامعة فلسطين (خضوري)
6.	د.ثمين الهيجاوي	المحاضر في معهد التنمية الريفية /جامعة القدس
7.	د.سعد الكرنز	المحاضر في معهد التنمية الريفية /جامعة القدس
8.	د.محمد نوح مناصرة	مدير المختبر البيطري المركزي /وزارة الزراعة

فهرس الجداول :

الرقم	المحتوى	رقم الصفحة
1.2	اعداد الطيور و الدواجن المرباة في المزارع في محافظات الضفة الغربية لعام (2015) حسب إحصاءات وزارة الزراعة	7
2.2	اعداد الطيور والدواجن المرباة في المزارع في محافظات الضفة الغربية لعام (2016+2017) حسب إحصاءات وزارة الزراعة	8
3.2	عدد الطيور المذبوحة في المسالخ في محافظات الضفة الغربية بالإلف لعام (2015+2016) حسب مركز الإحصاء الفلسطيني	9
4.2	احصائية انتشار السالمونيلا في قطعان الدجاج الحي بالنسبة المئوية في بعض الدول	22
5.2	خلصت دراسة قامت بها مؤسسة المواصفات في استراليا ونيوزيلندا عام(2005)الى اثر العمليات المختلفة داخل المسلخ خلال عملية الذبح وما يتبعها على التلوث بالسالمونيلا كما في الجدول	23-24
6.2	احصائية انتشار السالمونيلا في لحوم الدجاج اللاحم في بعض الدول	24-25
1.2	مراجعة الدراسات السابقة	27-46
2.2	الفجوة البحثية بين الدراسة الحالية والدراسات السابقة	48
1.3	عدد المسالخ والفقاسات العاملة في فلسطين	49
2.3	توزيع عينة الدراسة حسب متغيراتها الضابطة	54
3.3	مفتاح تصحيح فقرات أداة الدراسة حسب مقياس ليكرت الخماسي	56
4.3	فقرات الاستبانة تبعاً لمجالاتها	56
5.3	قيم معاملات ارتباط المحاور بالدرجة الكلية	57
6.3	صدق الاتساق الداخلي بين كل فقرة والمجال الذي تنتمي اليه	57-60
7.3	معامل ثبات الأداة، باستخدام معادلة كرونباخ ألفا ، Cronbach's Alpha	61

66	المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية ومعامل الاختلاف والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحاور (مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية) مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب المتوسط الحسابي	1.4
67	نتائج اختبار (ت) لعينة واحدة للفرق بين متوسط العينة حول محاور مدى تطبيق الشروط الصحية (الخاصة بالمسليخ والمنتج والعاملين) في مسالخ الدواجن	2.4
68	نتائج الفحوص المخبرية لمنتجات مسالخ الدجاج المرخصة	3.4
69-70	المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية ومعامل الاختلاف والنسب المئوية ودرجة الموافقة للمحور الأول (الشروط الصحية الخاصة بالمسليخ) مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب المتوسط الحسابي	4.4
72-73	المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية ومعامل الاختلاف والنسب المئوية ودرجة الموافقة للمحور الثاني (الشروط الصحية الخاصة بالمنتج) مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب المتوسط الحسابي	5.4
75-76	المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية ومعامل الاختلاف والنسب المئوية ودرجة الموافقة للمحور الثالث (الشروط الصحية الخاصة بالعاملين) مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب المتوسط الحسابي	6.4
78	اختبار التوزيع الطبيعي (اختبار Shapiro-Wilk)	7.4
79	نتائج تحليل التباين الأحادي لدلالة الفروق لتطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى للمتغير الضابط موقع المسليخ	8.4
80	المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات عينة	9.4

	الدراسة في مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى لمتغير موقع المسلخ للدرجة الكلية	
80-81	نتائج تحليل التباين الأحادي لدلالة الفروق في مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى للمتغير الضابط الوظيفة.	10.4
81	الفروقات بين نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة في مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى لمتغير الوظيفة للدرجة الكلية	11.4
82	نتائج اختبار (ت) لدلالة الفروق في مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى للمتغير الضابط المؤهل العلمي	12.4
83	نتائج اختبار (ت) لدلالة الفروق في مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى للمتغير الضابط الدوام	13.4
84	نتائج تحليل التباين الأحادي لدلالة الفروق في مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى للمتغير الضابط سنوات الخبرة	14.4
85	الفروقات بين نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة في مدى تطبيق الشروط الصحية وأثرها على سلامة المنتجات في مسالخ الدواجن بالمحافظات الشمالية تعزى الى عدد سنوات الخبرة للدرجة الكلية	15.4
86	معامل ارتباط بيرسون للعلاقة بين المتغير المستقل (مدى تطبيق الشروط الصحية) الخاصة بالمسلخ والمنتج والعاملين (في مسالخ الدواجن) والمتغير التابع (بين تلوث منتجاتها ببكتيريا السالمونيلا) في مسالخ الدواجن	16.4

فهرس الملاحق:

رقم الصفحة	المحتوى	الرقم
104-98	اجراءات الرقابة البيطرية على المسالخ	1
108-105	المواصفة الفلسطينية للدجاج الطازج المبرد	2
113-105	استبانة المقابلة	3
114	قائمة المحكمة	4

فهرس المحتويات :

رقم الصفحة	المحتوى	الرقم
أ	الإقرار	.1
ب	الشكر والعرفان	.2
ت	التعريفات	.3
ج	قائمة الاختصارات	.4
ح	الملخص	.5
د	Abstract	.6
الفصل الاول: الإطار العام للدراسة		
1	الإطار العام للدراسة	.7
1	1.1- المقدمة	.8
3	2.1- مشكلة الدراسة	.9
3	3.1- أهمية الدراسة	.10
4	4.1- أهداف الدراسة	.11
4	5.1- أسئلة الدراسة	.12
5	6.1- فرضيات الدراسة	.13
5	7.1 محددات الدراسة	.14
5	8.1- حدود الدراسة	.15
6	9.1 - أخلاقيات الدراسة	.16
6	10.1 - هيكلية الدراسة	.17
الفصل الثاني: الإطار النظري والدراسات السابقة		

7	1.2-الإطار النظري	.18
7	1.1.2- اعداد الدواجن و اعداد الدواجن المذبوحة في المسالخ في الضفة الغربية	.19
10	2.1.2 مسالخ الدواجن العاملة في الضفة الغربية	.20
10	3.1.2 الشروط الصحية والفنية لمسالخ الدواجن	.21
19	4.1.2- بكتيريا السالمونيلا	.22
19	1.4.1.2- تصنيف السالمونيلا وخصائصها	.23
19	2.4.1.2 تأثير درجة الحرارة على السالمونيلا	.24
20	3.4.1.2 وبائية السالمونيلا	.25
21	4.4.1.2 بكتيريا السالمونيلا وأثرها على صحة الانسان	.26
21	5.4.1.2- مصدر السالمونيلا في لحوم الدواجن	.27
26	6.4.1.2- السالمونيلا في التشريع	.28
27	2.2 - الدراسات السابقة	.29
27	1.2.2-مراجعة الدراسات السابقة	.30
59	2.2.2-التعقيب على الدراسات السابقة	.31
الفصل الثالث: منهجية الدراسة وإجراءاتها		
61	1.3- منهج الدراسة	.32
61	2.3- مجتمع الدراسة	.33
62	3.3- عينة الدراسة	.34
68	4.3- أداة الدراسة	.35
69	5.3- صدق الاختبار	.36

71	6.3- إجراءات الدراسة	.37
73	7.3- متغيرات الدراسة	.38
74	8.3- المعالجات الإحصائية	.39
الفصل الرابع: عرض النتائج ومناقشتها		
75	1.4- عرض النتائج ومناقشتها	.40
98	2.4- مناقشة نتائج الدراسة	.41
الفصل الخامس: الإستنتاجات والتوصيات		
103	1.5 النتائج الرئيسية	.42
104	2.5- الإستنتاجات	.43
105	3.5- التوصيات	.44
الفصل السادس: المراجع والملاحق		
107	1.6- المراجع	.45
111	2.6- الملاحق	.46