

رصد التلوث الميكروبي في مسلخ جدة الشمالي مع الرجوع إلي نظام الهاسب

إعداد / علاء بن محمد جميل بن مصطفى باتوبارة

المستخلص

أجريت هذه الدراسة بغرض تقييم الاشتراطات الفنية و الممارسات الصحية المتبعة في مسلخ جدة الشمالي و رصد التلوث الميكروبي لجميع مراحل الذبح و التجهيز و دراسة مدى تأهل المسلخ لتطبيق نظام الهاسب (HACCP) و التعرف على أوجه النقص التي تعوق تطبيق النظام بالمسلخ.

أوضحت النتائج أن المسلخ مطابق للاشتراطات الفنية المطلوبة من حيث المساحة ، وأسطح الأرضيات ، والإضاءة، وتوفو مصدر للياه النقية، و الأدوات المطلوبة حسب المواصفات القياسية السعودية ، بينما وجد أن الاشتراطات الفنية للحوائط و الأسقف والأبواب ودرجة التبريد بالثلاجات لم تكن مطابقة للاشتراطات ، كذلك تم ملاحظة العديد من الممارسات الخاطئة للعاملين أثناء مراحل الذبح وال تجهيز بسبب عدم وجود برامج تدريبية أو إرشادية للعاملين بالمسلخ.

كما أوضحت النتائج عدم وجود برنامج معتمد لمكافحة ناقلات الأمراض داخل المسلخ وتعتبر طرق مكافحة الحالية غير كافية وغير فعالة ، وعلى الرغم من وجود برنامج جيد للتخلص من النفايات الصلبة والسائلة إلا أنه لا يتم الاستفادة من مخلفات المسلخ بطريقة اقتصادية بالرغم من قيمتها وإمكانية استخدامها في العديد من الصناعات.

و أظهرت النتائج وجود العديد من الممارسات الخاطئة أثناء عمليات الإدماء و السلخ وإزالة الأحشاء والتبريد وقد ظهر اثر تلك الممارسات على ارتفاع الحمل الميكروبي للكائنات الحية الدقيقة الميزوفيلية (المحبة لدرجات الحرارة المتوسطة) والسيكروفيلية (المحبة لدرجات الحرارة المنخفضة) وبكتيريا الاستافيلوكوكس وبكتيريا القولون الكلية والبرازية والخمائر والفطريات على أسطح الذبليج كمحصلة في جميع مراحل الذبح المختلفة.

وقد تم وضع تصور لمدى إمكانية تطبيق نظام الهاسب بالمسلخ و تحديد البرامج الأولية المطلوب استكمالها حتى يمكن تطبيق النظام بالمسلخ، وتم تحديد المخاطر المحتملة (CP) ونقاط

التحكم الحرجة (CCP) في جميع مراحل الفبح و التجهيز ووضع الحدود الحرجة التي يمكن تطبيقها لتفادي تلك المخاطر.

ومن النتائج السابقة يمكن استنتاج أن مسلخ جدة الشمالي في صورته الحالية لا يتم تطبيق معايير الجودة و السلامة اللازمة لإنتاج لحوم خالية من المخاطر الميكروبية و مطابقة للمواصفات القياسية السعودية و العالمية لذلك نوصى بتطبيق نظام تحليل المخاطر لنقاط التحكم الحرجة (HACCP) بالمسلخ بعد استكمال البرامج الأولية و تدريب العمال و المسؤولين عن المسلخ على تطبيق النظام.

Monitoring the Microbial Pollution in Jeddah Northern Abattoir with Special Reference to the HACCP System

By Author \ Alaa.M.Batobara

Abstract

The present study aims to evaluate the hygienic practices and technical specifications applied in all stages of slaughtering in the Northern slaughterhouse in Jeddah city as well as to assess the microbial contamination during slaughtering process. The study aims also to possibility for applying HACCP system in slaughterhouses and acknowledge the shortage aspects that hinder applying the system in the slaughterhouse.

Results have shown The technical specifications of the slaughterhouse in terms of the area, flooring surfaces, lighting, availability of a source of clean water, and availability of the tools and equipments required for slaughters are all in conformity with the Saudi Standard and Specifications. However, The technical specifications of walls, roofs, ventilation, and refrigeration temperature do not meet the Saudi Standard and Specifications. Additionally, there is a severe lack in training of personnel on the application of Good Hygiene Practices (GHP) during the slaughtering stages. Several wrong practices had been observed during the visits.

In addition, results showed that there was no approved program for vector control in the slaughterhouse, The current protection method is insufficient and ineffective . Although there is a good program for solid and liquid waste disposal, but it does not benefit from the remnants of the carnage in economic way and use them in many industries.

Results showed existence of many wrong practices during slaughtering , skinning , evisceration and refrigeration. The effect of these wrong practices appeared obviously on the high microbial load of Mesophilic and Psychrophilic micro-organisms, staphylococcus, total Coliform, yeasts and molds have been isolated from the surfaces of the carcass as a result in the various stages of slaughter.

The possibility of the application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system in northern Jeddah slaughterhouse was studied through identifications of deficiencies in the pre-requests needed for implementing the system in slaughterhouse. The potential hazard and critical control points (CCP) in all stages of slaughtering and specification critical limits that can be applied to avoid these hazards.

So, I have Concluded that Jeddah northern slaughterhouse in the current state does not meet the criteria of safety and quality required to produce meat free of microbial hazards and match the Saudi and international standard specifications. Thus, we recommend to apply HACCP system in Jeddah northern slaughterhouse after completion the necessary pre-requests and training of the personnel on the principles of Good Manufacture Practices (GMP), Good Hygiene Practices (GHP) and HACCP systems.